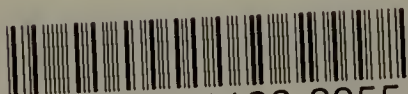


LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY

D BRE



3 0106 01123 2955

COOKERY

*The University Library
Leeds*



*The Blanche Leigh Collection
of Cookery Books
The Gift of Mrs. Leigh
1939*

LE GASTRONOME.
DER GASTRONOM.
THE GASTRONOMER.

Handbuch

für alle im Hôtel- und Restaurationswesen vorkommenden

Speisen und Gerichte

nach ihrer Benennung in

Deutscher, französischer und englischer Sprache.

Verfasst nach langjährigen Erfahrungen

in der

Hôtel- und Restaurations-Industrie des In- und Auslandes

von

F. H. BRENDEL.

— 33 Dritte unveränderte Auflage. 33 —

Tharant b. Dresden

F. H. Brendel's Verlag

1884.

Zu beziehen durch:

F. H. Brendel, Verlagsbuchhandlung
Tharant b. Dresden.

Preis: Mk. 1, 80 = Fr. 2, 25 = 1 sh. 10 d. engl. = 1 Gulden
10 Kr. ö. W. und holländ. = 1 Kr. 8 Öre skand. Brief-
marken aller Länder werden in Zahlung genommen.



211241

Vorwort.

Bei meiner langjährigen Praxis in der Hôtel- und Restaurations-Industrie im In- und Auslande habe ich wahrgenommen, dass ein Handbuch wie das vorliegende einem allgemein gefühlten Bedürfnisse abhelfen würde.

Indem ich mich nun entschliesse, dieses kleine Werk der Oeffentlichkeit zu übergeben, glaube ich hierbei im Interesse aller jungen Leute zu handeln, die sich der Hôtellerie gewidmet, mögen dieselben die nöthigen Sprachkenntnisse bereits besitzen oder nicht. Ebenso hege ich die Hoffnung, dass ein Jeder, der sich in den Besitz dieses Büchleins setzt, von dem Inhalte desselben in jeder Hinsicht befriedigt sein wird.

Noch erlaube mir, den geehrten Leser darauf aufmerksam zu machen, dass im deutschen Texte hie und da französische Bezeichnungen vorkommen, wo es unumgänglich war; dafür ist aber deren eigentlich deutsche Bedeutung jeweilen in den Anmerkungen angeführt.

THARANT bei Dresden.

Hochachtungsvoll

Der Verfasser.

Vorwort

zur zweiten und dritten Auflage.

Das rasche Vergriffensein der ersten und zweiten Auflage vorliegenden Handbuches hat den Beweis geliefert, wie viele Freunde sich das Werkchen unter den Herren Hôteliern, Restaurateuren und Hôtelangestellten erworben, und hat mich ermuntert, eine dritte Auflage folgen zu lassen.

So lange französische und englische Ausdrücke gebraucht werden, wird der Gastronom ein Bedürfniss bleiben; und dies nicht allein, auch zur Aufstellung von Menu's, sowie zur Rechtschreibung der französischen und englischen Nomenclatur soll der Gastronom ein Rathgeber sein.

THARANDT bei Dresden.

Hochachtungsvoll

Der Verfasser

I. Abtheilung.

a. Suppen

a. Soups

a. Potages

Bouillon ¹	Bouillon	Beef-broth
Bouillon mit Ei	Bouillon aux œufs	Beef-broth with egg
Consommé ²	Consommé	Clear soup. Gravy-soup
Consommé mit Leberklösschen	Consommé aux quenelles de foie	Clear soup with liver-dumplings
Consommé mit Schinkenklösschen	Consommé aux quenelles de jambon	Clear soup with ham-dumplings
Consommé mit Kartoffelklösschen	Consommé aux quenelles de pommes de terre	Clear soup with potato-dumplings
Consommé mit Geflügelklösschen	Consommé aux quenelles de volaille	Clear soup with chicken-dumplings
Consommé mit Omelette	Consommé Célestine	Clear soup with omelet
Consommé aux œufs pochés ³	Consommé aux œufs pochés	Clear soup with poached eggs
Consommé mit Reis	Consommé au riz	Clear soup with rice
Consommé in Tassen	Consommé en tasse	Clear soup in cups
Aal-Suppe	Potage d'anguille	Eel-soup
Bier-Suppe	Soupe à la bière	Beer-soup
Blumenkohl-Suppe	Potage crème chou-fleur	Cauliflower-soup
Brod-Suppe	Potage au pain (Croûte au pot)	Bread-soup
Burgunder-Suppe mit Sago	Potage au vin de Bourgogne	Burgundy-wine-soup
Erbsen-Suppe	Potage coulis pois nouveaux	Jackson-soup. Peas-porridge

1. Fleischbrühe. 2. Kraftbrühe. 3. Verlorene Eier.

Fisch-Suppe	Potage de poissons	Fish-chowder
Französische Suppe	Pot au fen	French soup
Gesundheits-Suppe	Potage à la santé	Broth
Gerstenschleim-Suppe (crème d'orge)	Crème d'orge	Barley-soup
Hafererschleim-Suppe	Crème d'avoine	Oatmeal-soup.
Hühner-Bouillon mit Reis	Consommé de volaille au riz	Chicken-broth with rice.
Jagd-Suppe	Potage chasseur à la gentilhomme	Huntsman's-soup
Julienne ¹ -Suppe	Potage Julienne	Vegetable-soup. Julienne-soup
Kaiser-Suppe	Potage à l'impériale	Imperial-soup
Kalbsschweif-Suppe	Potage queues de veau	Calf's-tail-soup
Kalbsschweif-Suppe mit Reis	Potage queues de veau à l'indienne	Calf's-tail-soup. Indian style
Kartoffel-Suppe	Potage à la purée de pommes de terre	Potato-soup
Krebs-Suppe	Soupe aux écrevisses	Crabs-soup
Kräuter-Suppe	Potage aux herbes	Herb-porridge
Linsen-Suppe	Potage purée de lentilles	Lentil-soup or porridge
Macaroni ² -Suppe	Potage au macaroui	Macaroni-soup
Milch-Suppe	Potage au lait	Milk-soup
Milchreis-Suppe	Potage riz au lait	Milk-rice-soup
Mock-turtle-soup ³	Potage fausse tortue à la française	Mock-turtle-soup
Nudel-Suppe	Potage aux vermicelles	Vermicelli soup or noodle-soup
Nocken-Suppe	Potage aux noques de beurre	Beef-broth with dumplings
Ox-tail-soup ⁴	Potage queues de bœuf	Ox-tail-soup
Petersilien-Suppe	Potage au persil	Parsley-soup
Reis-Suppe	Potage au riz	Rice-soup
Reis-Crème ⁵ -Suppe	Crème de riz	Rice-cream-soup
Sago-Suppe	Potage sagou	Sago-soup

1. Gemüse-Suppe. 2. Italienische Nudeln. 3. Nachgemachte Schildkröten-Suppe. 4. Ochsenfleisch-Suppe. 5. Reis-Schleim.

Suppe mit Kohl	Potage aux choux	Cabbage-soup
Suppe à la printanière ¹	Potage à la printanière	Spring-soup
Suppe Colbert ²	Potage à la Colbert	Colbert-soup
Suppe à la reine ³	Potage à la reine	Soup à la reine
Suppe mit indischen Vogelnestern	Nids d'hirondelles	Soup with Indian bird's nests
Sauerampfer-Suppe	Potage coulis d'oseille	Sorrel-soup
Spargel-Suppe	Potage d'asperges	Asparagus-soup
Stör-Suppe	Potage d'esturgeon à l'anglaise	Sturgeon-soup
Tapioca-Suppe	Potage tapioca	Tapioca-soup
Turtle-soup ⁴	Potage tortue à l'anglaise	Green turtle-soup
Tomaten-Suppe	Potage aux tomates	Tomato-soup
Wein-Suppe	Potage au vin	Wine-soup
Windsor-Suppe	Potage à la Windsor	Windsor-soup
Weissbrod-Suppe	Une panade	Soup of white bread
Wurzel-Suppe	Potage Brunoise	Soup of roots
Zwiebel-Suppe	Potage aux oignons	Onions-soup

b. Durchgeschlagene Suppen

Filtered soups

Potages coulis

Durchgeschlagene Carotten-Suppe	Potage coulis carottes	Filtered soup of carrots
Durchgeschlagene Erbsen-Suppe	Potage coulis aux pois nouveaux	Filtered soup of peas
Durchgeschlagene englische Suppe	Potage coulis à l'anglaise	Filtered English-soup
Durchgeschlagene Kastanien-Suppe	Potage coulis marrons	Filtered soup of marrons (chestnuts)

1. Frühlings-Suppe. 2. Eigennamen. 3. Königin-Suppe. 4. Echte Schildkröten-Suppe. 5. Genannt nach der englischen Stadt Windsor.

Durchgeschlagene Kartoffel-Suppe	Potage coulis de pommes de terre	Filtered potato-soup
Durchgeschlagene Kalbsmilchen- Suppe	Potage coulis à la purée de ris de veau	Filtered soup of sweetbread
Durchgeschlagene Linsen-Suppe	Potage coulis aux lentilles	Filtered soup of lentils
Durchgeschlagene Rebhuhn-Suppe	Potage coulis à la purée de perdrix	Filtered soup of partridge
Durchgeschlagene Sauerampfer-Suppe	Potage coulis d'o- seille	Filtered sorrel-soup
Durchgeschlagene Schnepfen-Suppe	Potage à la purée de bécasses	Filtered wood-cook- soup
Durchgeschlagene Wildpret-Suppe	Potage à la purée de gibier	Filtered venison- soup
Durchgeschlagene Wildpret-Suppe mit Linsen	Potage à la purée de gibier à la Condé	Filtered venison- soup with lentils
Durchgeschlagene Wildtauben-Suppe	Potage à la purée de pigeons sauvages à la chasse	Filtered soup of wild pigeons.

c. Fasten-Suppen

c. Lent-soups

c. Potages maigres

Consommé maigre ¹	Consommé maigre	Lent-gravy-soup
Consommé maigre mit Brodklösschen	Consommé maigre aux quenelles de pain	Lent-gravy-soup with bread-dump- lings
Consommé maigre mit Hechtklöss- chen	Consommé maigre aux quenelles de brochet	Lent-gravy-soup with pike-dump- lings
Consommé maigre mit gebackenen Erbsen	Consommé maigre aux pois frits	Lent-gravy-soup with fried green- peas
Consommé maigre mit verlorenen Eiern	Consommé maigre aux œufs pochés	Lent-gravy-soup with poached eggs

1. Fastenbrühe.

Fastensuppe mit Pilzen	Potage maigre aux champignons	Lent soup with mushrooms
Fastensuppe mit Zwiebeln	Potage maigre aux oignons	Lent soup with onions
Milchreis-Suppe	Potage riz au lait	Rice-soup boiled in milk
Wasser-Suppe	De la soupe maigre	Herb-soup
Wein-Suppe	Potage au vin	Wine-soup
Polnische National-Suppe	Potage national à la polonaise	Lent soup Polish-style
Russische Fisch-Suppe	Potage maigre à la Séverin	Lent soup Russian-style
Fasten-Gemüse-Suppe	Une Julienne maigre	Lent vegetable-soup
Fasten-Krebs-Suppe	Bisque maigre d'écrevisses	Lent crabs-soup
Burgunder-Suppe	Potage au vin de Bourgogne	Burgundy-wine-soup
Bier-Suppe	Soupe à la bière	Beer-soup
Polnische Bier-Suppe	Soupe à la bière à la polonaise	Beer-soup Polish-style
Durchgeschlagene Fisch-Suppe mit Klösschen	Coulis de poissons aux quenelles	Filtered fish-chowder with dumplings
Durchgeschlagene Fisch-Suppe mit Reis	Coulis de poissons à la reine	Filtered fish-chowder with rice

II. Abtheilung.

Gemüse

Vegetables

Légume

Artischocken	Artichauts	Artichokes
Artischocken mit holländischer Sauce ¹	Artichauts à la hollandaise	Artichokes with Dutch sauce

1. Der eigentliche Ausdruck für „Sauce“ ist im Deutschen „Tunke“, es wird sich jedoch dieses Wort auf dem modernen Menu oder der Speisekarten nie einführen und deshalb vom Verfasser verworfen und stets „Sauce“ in Anwendung gebracht.

Artischocken mit Tomaten ¹ -Sauce	Artichauts à la sauce tomate	Artichokes with to- mato-sauce
Artischocken mit Kräutern	Artichauts à la barigule	Artichokes with fine herbs
Artischocken gefüllt	Artichauts farcis	Stuffed artichokes
Artischocken gebacken	Artichauts frits	Baked artichokes
Blumenkohl	Chou-fleur	Cauliflower
Blumenkohl mit Sauce	Chou-fleur en sauce	Cauliflower with sauce
Blumenkohl mit Butter-Sauce	Chou-fleur au beurre fondu	Cauliflower with melted butter
Blumenkohl au gra- tin ²	Chou-fleur au gratin	Baked cauliflower
Blumenkohl mit hol- ländischer Sauce	Chou-fleur sauce hollandaise	Cauliflower with Dutch sauce
Blumenkohl gebacken	Chou-fleur à la Villeroy	Fried cauliflower
Blumenkohl à l'ita- lienne ³	Chou-fleur à l'ita- lienne	Cauliflower Italian style
Braunkohl (Wir- sing)	Chou frisé	Cabbage (Brown cole)
Braunkohl mit Maronen ⁴	Chou frisé aux mar- rons	Cabbage with mar- rons
Brüsseler Kohl (Rosenkohl)	Chou de Bruxelles	Brussels sprouts
Bohnen (Schmitt- bohnen)	Haricots verts	French beans
Bohnen mit Rahm- Sauce	Haricots verts à la poulette	French beans à la poulette
Carotten (gelbe Rübchen)	Carottes	Carrots
Carotten und Spar- gelspitzen	Carottes aux pointes d'asperge	Carrots and points of asparagus
Endivien	Chicorée	Endive
Endivien mit Rahm	Chicorée à la crème	Endive with cream
Endivien gefüllt	Chicorée farcie	Stuffed endive
Erbsen (grüne)	Petits pois (Pois verts)	Green peas
Erbsen-Purée ⁵	Purée de pois	Mashed peas

1. Goldäpfel. 2. In der Schüssel gebacken. 3. Auf italienische Art. 4. Die gute Kastanie. 5. Mus.

Kartoffeln	Pommes de terre	Potatoes
Kartoffeln, neue	Pommes de terre nouvelles	New potatoes
Kartoffeln in der Schale	Pommes de terre en robe de chambre	Potatoes, whole boiled
Kartoffeln gebacken	Pommes de terre frites	Fried potatoes
Kartoffeln geröstet	Pommes de terre sautés	Potatoes sautés
Kartoffel-Purée ¹	Purée de pommes de terre	Mashed potatoes
Kartoffeln à la maître d'hôtel	Pommes de terre à la maître d'hôtel	Potatoes maître d'hôtel style
Kartoffel-Klöße	Quenelles de pommes de terre	Potato-dumplings
Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln	Pommes de terre Lyonnaise	Fried potatoes and onions
Kartoffeln auf engl. Art	Pommes de terre à l'anglaise	Potatoes English style
Kartoffeln auf Strassburger Art	Pommes de terre à la Strassbourg	Potatoes Strassburg style
Kartoffeln auf italienische Art	Pommes de terre à l'italienne	Potatoes Italian style
Kartoffel-Croquettes ²	Croquettes de pommes de terre	Potato-croquettes
Kohlraben, Kohlrabi	Chou-raves	Rape-cole. Turnip-cabbage
Linsen	Lentilles	Lentils
Macaroni ³	Macaroni	Macaroni
Macaroni à l'italienne ⁴	Macaroni à l'italienne	Macaroni Italian style
Macaroni au gratin ⁵	Macaroni au gratin	Macaroni au gratin
Nudeln	Vermicelles	Vermicelli
Petersilien-Gemüse	Légume de persil	Parsley plain cooked
Reis	Du riz	Rice
Rothkraut	Chou-rouge étouvé	Red cabbage
Rothkraut mit Kastanien	Chou-rouge aux marrons	Red cabbage with marrons (chestnuts)
Schoten mit Butter	Petits pois au beurre	Green peas with butter

1. Mus. 2. Krustgebackenes. 3. Italienische Nudeln. 4. Auf italienische Art. 5. In der Schüssel gebacken.

Schoten u. Carotten	Carottes et pois mange tout	Green peas and carrots
Spargel	Asperges	Asparagus
Spargel (Stangen) mit Butter	Asperges en bran- ches en beurre	Asparagus with mel- ted butter
Spargel und Schoten	Asperges aux petits pois	Asparagus and green peas
Sauerampfer	Oseille	Sorrel
Schwarzwurzeln	Salsifis	Salsifies (Parsnips)
Schwarzwurzeln ge- backen	Salsifis frits	Fried salsifies
Spinat	Epinards	Spinage
Spinat à la fran- çaise ¹	Epinards à la fran- çaise	Spinage French style
Spinat à l'anglaise ²	Epinards à l'anglaise	Spinage English style
Spinat à l'espag- nole ³	Epinards à l'espag- nole	Spinage Spanisch style
Spinat mit Eiern	Epinards aux œufs	Spinage with eggs
Spinat aux croû- tons ⁴	Epinards aux croû- tons	Spinage with toasted bread slices
Sauerkraut	Chou-croûte à l'Alle- magne	Sour-croûte (Sour cabbage)
Sauerkraut mit Aus- tern	Chou-croûte aux huîtres	Sour-croûte with oysters
Sauerkraut au four ⁵	Chou-croûte au four	Sour-croûte au four
Sauerkraut in Cham- pagner	Chou-croûte au vin de champagne	Sour-croûte cooked in champagne
Teltower Rübchen	Navets de Teltow	Turnips of Teltow
Trüffeln in Cham- pagner	Truffes au vin de champagne	Truffles in cham- paign
Trüffeln à l'italienne	Truffes à l'italienne	Truffles Italian style
Weisskraut	Chou-blanc à la bourgeoise	White cabbage
Weisskraut à la fran- çaise ⁶	Chou-blanc à la française	White cabbage French style
Weisskraut à l'es- pagnole	Chou-blanc à l'es- pagnole	White cabbage Spa- nisch style
Weisse Rüben- Purée ⁷	Purée de navets blancs	Mashed turnips

1. Auf franz. Art. 2. Auf englische Art. 3. Auf spanische Art. 4. Krust-
gebackenes. 5. Im Ofen gebacken. 6. Auf franz. Art. 7. Mus.

Wirsing	Chon de Milan	Cabbage of Milan
Wirsing à la française ¹	Chon de Milan braisé à la française	Cabbage of Milan French style
Wirsing. gefüllt	Chon de Milan farci	Stuffed cabbage of Milan

III. Abtheilung.

Salat

Des salades

Salads

Blumenkohl-Salat	Salade de chou-fleur	Cauliflower-salad
Bohnen-Salat	Salade de haricots verts	French beans-salad
Endivien-Salat	Salade de chicorée	Endive-salad
Gurken-Salat	Salade de concombres	Cucumber-salad
Goldäpfel ² -Salat	Tomate en salade	Tomato-salad
Kopf-Salat	Salade romaine	Cos-lettuce
Lattich-Salat	Salade de laitues	Lettuce-salad
Spargel-Salat	Salade d'asperges	Asparagus-salad
Schwarzwurzel-Salat	Salade de salsifis	Parsnip-salad
Sellerie-Salat	Céleri en salade	Celery-salad
Kartoffel-Salat	Salade de pommes de terre	Potato-salad
Salat von Artischocken	Artichauts en salade	Salad of artichokes
Krant-Salat (warm)	Salade de chou-blanc ou rouge (chaud)	White or red cabbage-salad (hot)

IV. Abtheilung.

Saure Gemüse

Pickled Vegetables

Légumes confits au vinaigre

Essig-Gurken	Cornichons	Gherkins
Essig-Zwiebeln	Oignons confits au vinaigre	Pickled onions

1. Auf franz. Art. 2. Tomaten.

Saure Pilze	Champignons	Pickled mushrooms
Saurer Blumenkohl	Chou-fleur	Pickled cauliflower
Rothe Rüben	Betteraves	Red beetroot
Saure Bohnen	Haricots verts	Pickled French beans
Gemischtes saures Gemüse	Mixed-Pickles	Mixed-Pickles
Sauer eingemachtes Obst	Des fruits confits au vinaigre	Pickled fruit

V. Abtheilung.

Fluss- oder Süsswasser-Fische

River Fish

Poissons de fleuve

Aal blau	Anguille au bleu	Boiled eel
Aal à la broche ¹	Anguille à la broche	Roasted eel
Aal au gratin ²	Gratin d'anguilles	Eels au gratin
Aal au four ³	Anguille au four	Baked eel
Aal à la poulette ⁴	Anguille à la poulette	Stewed eel
Aal matelote ⁵	Matelote d'anguilles	Stewed eel
Aal gebraten	Anguille à la bourgeoise	Roasted eel
Aal gedämpft	Anguille braisé	Eel stew
Aal à la tartare ⁶	Anguille à la tartare	Eel à la tartare
Aalraupen geröstet	Lottes grillées	Broiled eel-pouts
Aalraupen gebacken	Lottes frites à la Provençale	Fried eel-pouts
Aalraupen mit Tomaten ⁷ -Sauce	Lottes à la sauce tomate	Eel-pouts with tomato-sauce
Aalraupen mit Austern-Sauce	Lottes à la sauce d'huîtres	Eel-pouts with oyster-sauce
Aalraupen à la maître d'hôtel ⁸	Lottes à la maître d'hôtel	Eel-pouts maître d'hôtel style

1. Am Spiess gebraten. 2. In der Schüssel gebacken. 3. Im Ofen gebacken. 4. Mit weisser Sauce. 5. Auf Matrosen-Art. 6. Mit kalter Senf-Sauce. 7. Goldäpfel-Sauce. 8. Haushofmeister-Sauce.

Aalraupen à la matelote ¹	Lottes à la matelote	Stewed eel-pouts matelote style
Aalraupen à la sauce ravigote ²	Lottes à la sauce ravigote	Eel-pouts with herb-sauce
Aesche aux fines herbes ³	Ombres aux fines herbes	Ombre with fine herbs
Aesche mit holländischer Sauce	Ombres à la hollandaise	Ombre with Dutch sauce
Aesche gebacken	Ombre frite	Fried ombre
Bars gebacken	Perche frite	Fried perch
Bars mit Petersilien-Sauce	Perche à la peluche	Perch with parsley sauce
Bars mit holländischer Sauce	Perche à la hollandaise	Perch with Dutch sauce
Bars-Filets ⁴ gebacken	Filets de perche frite	Fried fillets of perch
Forellen blau gesotten	Truites au bleu	Trout plain
Forellen gebacken	Truites frites	Fried trout
Forellen mit Austern-Sauce	Truites sauce aux huitres	Trout with oyster-sauce
Forellen mit Capern-Sauce	Truites sauce aux câpres	Trout with caper-sauce
Forellen-Filets ⁵ mit Tomaten-Sauce ⁶	Filets de truites à la sauce tomate	Fillets of trout tomato-sauce
Forellen-Filets mit Hummer-Sauce	Filets de truites à la sauce homard	Fillets of trout with lobster-sauce
Forellen-Filets mit Schoten	Filets de truites aux petits pois	Fillets of trout with green peas
Forellen-Filets mit Spargelspitzen	Filets de truites aux pointes d'asperges	Fillets of trout with points of asparagus
Forellen-Filets à la matelote	Filets de truites à la matelote	Stewed fillets of trout à la matelote
Forellen en majonnaise ⁷	Truites en majonnaise	Trout en majonnaise
Gründlinge gebacken	Goujons frits	Fried gudgeons
Hecht mit Butter	Brochet à l'anglaise	Pike with melted butter
Hecht blau mit Capern-Sauce	Brochet au bleu sauce aux câpres	Pike plain with caper-sauce

1. Matrosen-Art. 2. Kräuter-Sauce. 3. Mit feinen Kräutern. 4. Bars-schnittchen. 5. Forellenschnittchen. 6. Goldäpfelsauce. 7. In dicker Oel- und Fiersauce.

Hecht gebacken Sauce tartare ¹	Brochet frit sauce tartare	Fried pike sauce tartare
Hecht au four ²	Brochet au four	Baked pike
Hecht à la broche ³	Brochet à la broche	Broiled pike
Hecht-Filets ⁴ aux fines herbes ⁵	Filets de brochet aux fines herbes	Fillets of pike with fine herbs
Karpfen blau	Carpe au bleu	Boiled carp
Karpfen polnisch	Carpe à la polonaise	Carp Polish style
Karpfen gebacken	Carpe frite	Fried carp
Lachs (Salm) mit Butter	Saumon à l'anglaise	Salmon with melted butter
Lachs mit holländi- scher Sauce	Saumon à la hol- landaise	Salmon with Dutch sauce
Lachs mit Petersi- lien-Sauce	Saumon sauce au persil	Salmon with parsley- sauce
Lachs mit Eier- Sauce	Saumon sauce aux œufs	Salmon with egg- sauce
Lachs mit Gurken- schnitten	Saumon aux con- combres	Salmon with cu- cumbers
Lachs geröstet	Saumon grillé	Broiled salmon
Lachs-Filets ⁶	Filets de saumon	Salmon-steaks
Lachs-Filets ⁶ aux fines herbes ⁵	Filets de saumon aux fines herbes	Salmon-steaks with fine herbs
Lachs-Filets ⁶ mit Austern-Sauce	Filets de saumon à la sauce aux huîtres	Fillets of salmon with oyster-sauce
Lachs-Filets ⁶ à la maître d'hôtel ⁷	Filets de saumon à la maître d'hôtel	Fillets of salmon maître d'hôtel style
Lachs-Coteletten	Côtelettes de sau- mon	Salmon cutlets
Lachs-Forelle	Truite saumonée	Salmon trout
Lachs, kalt, en ma- jonaise ⁸	Saumon froid en majonaise	Salmon cold en ma- jonaise
Lachs (Rhein-Salm) geräuchert	Saumon du Rhin fumée	Smoked salmon
Lachs geräuchert mit Spargel	Saumon fumée aux asperges	Smoked salmon with asparagus
Lachs geräuchert mit Schoten	Saumon fumée aux petits pois	Smoked salmon with green peas

1. Mit Senf-Sauce. 2. Im Ofen gebacken. 3. Am Spiess gebraten. 4. Hecht-
schnittchen. 5. Mit feinen Kräutern. 6. Lachsschnittchen. 7. Auf Haushof-
meister-Art. 8. Mit dicker Oel- und Eier-Sauce.

Schleie mit Butter	Tanche au beurre	Tench with butter-sauce
Schleie à la vinaigrette ¹	Tanche à la vinaigrette	Tench with vinegar and oil
Wels gekocht	Clanis au court bouillon	Boiled wels
Wels au four ²	Clanis au four	Baked wels

VI. Abtheilung.

Seefische

Sea Fish

Poissons de mer

Cabliau	Cabillaud	Codfish
Cabliau mit Butter	Cabillaud à l'anglaise	Codfish with melted butter
Cabliau mit Bechamel ³ -Sauce	Cabillaud à la Bechamel	Codfish with Bechamel-sauce
Cabliau mit Capern-Sauce	Cabillaud à la sauce aux câpres	Codfish with caper-sauce
Cabliau mit holländischer Sauce	Cabillaud à la hollandaise	Codfish with Dutch sauce
Cabliau mit Austern-Sauce	Cabillaud à la sauce aux huîtres	Codfish with oyster-sauce
Cabliau mit Hummer-Sauce	Cabillaud à la sauce homard	Codfish with lobster-sauce
Dorsch mit Butter	Merluche à l'anglaise	Haddock with melted butter
Dorsch mit holländischer Sauce	Merluche à la hollandaise	Haddock with Dutch sauce
Dorsch mit Austern-Sauce	Merluche à la sauce aux huîtres	Haddock with oyster-sauce
Dorsch mit Hummer-Sauce	Merluche à la sauce homard	Haddock with lobster-sauce
Häring mit neuen Kartoffeln	Hareng aux pommes de terre nouvelles	Herring with new potatoes
Häring mit Remouladen ⁴ -Sauce	Hareng sauce remoulade	Herring with mustard-sauce

1. Mit Essig und Oel.
4. Senf-Sauce.

2. Im Ofen gebacken.

3. Weisse Rahm-Sauce.

Häring mit Kartoffel-Salat	Hareng, salade de pommes de terre	Herring with potato-salad
Makrele, gekocht	Maquereau à la bourgeoise	Boiled makerel
Makrele mit Butter	Maquereau au beurre fondu	Makerel with butter-sauce
Makrelen-Filets ¹ mit Austern	Sauté de filets de maquereau aux huîtres	Fillets of makerel with oysters
Makrele à la maitre d'hôtel ²	Maquereau à la maitre d'hôtel	Makerel maitre d'hôtel style
Seezunge mit Butter	Sole au beurre fondu	Sole with melted butter
Seezunge, gebraten	Sole frite	Fried sole
Seezunge mit holländischer Sauce	Sole à la hollandaise	Sole with Dutch sauce
Seezunge in Weisswein	Sole au vin blanc	Sole boiled in white wine
Seezunge, gebacken mit Majonaisen-Sauce ³	Sole frite sauce majonaise	Fried sole with majonaise sauce
Seezunge au gratin ⁴	Sole au gratin	Baked sole
Seezungen-Filets mit Tomaten-Sauce ⁵	Filets de sole à la Horly	Fillets of sole with tomato-sauce
Seezungen-Filets à la gourmande ⁶	Filets de sole à la gourmande	Fillets of sole à la gourmande
Seezungen-Filets en majonaise	Filets de sole en majonaise	Fillets of sole en majonaise
Schellfisch mit Butter	Aigrefin au beurre fondu	Haddock with melted butter
Schellfisch mit Remouladen-Sauce ⁷	Aigrefin sauce remoulade	Haddock with mustard-sauce
Schellfisch mit holländischer Sauce	Aigrefin à la hollandaise	Haddock with Dutch sauce
Schellfisch mit Austern-Sauce	Aigrefin à la sauce aux huîtres	Haddock with oyster-sauce
Schellfisch mit Tomaten-Sauce	Aigrefin à la sauce tomate	Haddock with tomato-sauce

1. Makrelenschnitten. 2. Auf Haushofmeister-Art. 3. Mit dicker Oel- und Eier-Sauce. 4. In der Schüssel gebacken. 5. Mit Goldäpfel-Sauce. 6. Mit Krebs-Sauce. 7. Mit kalter Senf-Sauce.

Schellfisch mit Hummer-Sauce	Aigrefin à la sauce homard	Haddock with lobster-sauce
Steinbutte mit Butter	Turbot à l'anglaise	Turbot with melted butter
Steinbutte mit Hummer-Sauce	Turbot à la sauce homard	Turbot with lobster-sauce
Steinbutte mit holländischer Sauce	Turbot à la hollandaise	Turbot with Dutch sauce
Steinbutte mit Austern-Sauce	Turbot sauce aux huîtres	Turbot with oyster-sauce
Steinbutte au gratin ¹	Turbot au gratin	Baked turbot
Steinbutte à l'italienne ²	Turbot à l'italienne	Turbot Italian style
Steinbutte in Oel	Turbot à l'huile	Marined turbot
Stör au four ³	Esturgeon au four	Baked sturgeon
Stör polnisch	Esturgeon à la polonaise	Sturgeon polonaise style
Stör mit Trüffeln	Esturgeon aux truffes	Sturgeon with truffles
Stör mit Champignons ⁴	Esturgeon aux champignons	Sturgeon with mushrooms
Stör mit Oliven	Esturgeon aux olives	Sturgeon with olives
Stör-Coteletten	Côtelettes d'esturgeon grillées	Broiled sturgeon-cutlets
Stör-Schnitzel en papillotes ⁵	Côtelettes d'esturgeon en papillotes	Cutlets of sturgeon en papillotes
Stockfisch à la bourgeoise ⁶	Morue à la bourgeoise	Stock-fish plain
Stockfisch à la maître d'hôtel ⁷	Morue à la maître d'hôtel	Stock-fish maître d'hôtel style
Stockfisch à la capucin ⁸	Morue à la capucin	Stock-fish capucin style
Weissling mit holländischer Sauce	Merlan à la hollandaise	Whiting with Dutch sauce
Weissling mit Tomaten ⁹ -Sauce	Merlan à la sauce tomate	Whiting with tomato-sauce
Weissling gebacken	Merlan frit	Fried whiting
Zander mit Butter	Sandre à l'anglaise	Sander with melted butter

1. In der Schüssel gebacken. 2. Auf italienische Art. 3. Im Ofen gebacken. 4. Mit Erdschwämmen. 5. In Papierhülsen. 6. Auf Bürger-Art. 7. Auf Hofmeister-Art. 8. Auf Capuziner-Art. 9. Mit Goldäpfel-Sauce.

Zander mit holländischer Sauce	Sandre à la hollandaise	Sander with Dutch sauce
Zander mit Hummer-Sauce	Sandre à la sauce homard	Sander with lobster-sauce
Zander-Filets à la cardinal ¹	Filets de sandre à la cardinal	Fillets of sander cardinal style
Zander-Filets à la milanaise ²	Filets de sandre à la milanaise	Fillets of sander milanaise style
Zander-Filets mit Austern-Sauce	Filets de sandre à la sauce aux huîtres	Fillets of sander with oyster-sauce

VII. Abtheilung.

Verschiedenes

Diverse

Divers

Austern (Holsteiner)	Huîtres (du Holstein)	Oysters of Holstein
Austern (Ostender)	Huîtres (d'Ostende)	Oysters of Ostende
Austern (englische Whistabler)	Huîtres (anglaises)	Oysters Whistable
Austern mit Sauerkraut	Huîtres à la chou-croûte	Oysters with sour-croûte
Austern-Ragoût ³	Ragoût d'huîtres	Stewed oysters
Austern gebacken	Huîtres frites	Fried oysters
Hummer	Homard	Lobster
Hummer-Salat	Salade d'homard	Lobster-salad
Hummer-Majonaise ⁴	Majonaise d'homard	Lobster-majonaise
Krabben	Crevettes	Shrimps
Krebse	Ecrevisses	Crawfish, crab
Muscheln	Moules	Clains (Mussels)
Muscheln au four ⁵	Moules au four	Clains au four
Gebackene Frösche	Grenouilles frites	Baked frogs
Frösche mit feinen Kräutern	Grenouilles aux fines herbes	Frogs with fine herbs

1. Mit Krebs-Sauce. 2. Mit Nudeln. 3. Für Ragoût, französisch, giebt es kein deutsches Wort. Nach Molé's grossem Dictionnaire heisst es Würzspeise, Reiz; ragoûtant, zum Essen reizend, einladend, reizend, geschmackvoll; ragoûter, den Appetit erregen: Appetit bekommen. Es wird auch selten allein servirt, sondern dient meist als Zwischenspeise (hors d'œuvre) und wird, um den Appetit zu erregen, pikant zubereitet. Siehe „Ragoût.“ 4. Mit dicker Oel- und Eier-Sauce. 5. Im Ofen gebacken.

Frosch-Fricassée	Grenouilles à la poulette	Fricassee of frogs
Gebackene Frosch- keulen	Cuisses de grenou- illes frites	Baked frogs-legs

VIII. Abtheilung.

Warme Zwischen-Gerichte

Hot-Side-Dishes

Hors-d'œuvres chauds

Coquilles ¹ von Austern	Coquilles d'huîtres	Coquilles of oysters
Coquilles von Cham- pignons ²	Coquilles de cham- pignons	Coquilles of mush- rooms
Coquilles von Ge- hirn	Coquilles de cervelle	Coquilles of brains
Coquilles von Ge- flügel	Coquilles de volaille	Coquilles of chick- ens
Coquilles von Kalbs- bröschen	Coquilles de ris de veau	Coquilles of sweet- bread
Coquilles von Lachs (Salm)	Coquilles de saumon	Coquilles of salmon
Coquilles von See- zunge	Coquilles de filet de sole	Coquilles of fillets of soles
Coquilles von Stein- butte	Coquilles de turbot	Coquilles of turbot
Coquilles von Maca- roni	Coquilles de maca- roni	Coquilles of maca- roni
Coquilles von Trüf- feln	Coquilles aux truffes	Coquilles of truffles
Croquettes ³ von Fisch	Croquettes de pois- sons	Croquettes of fish
Croquettes von Gänseleber	Croquettes aux foies d'oie	Croquettes of goose- liver
Croquettes von Hüh- nern	Croquettes de vo- laille	Croquettes of fowl

1. Coquille heisst französisch Muschel. Dieses Beigericht wird in Muscheln cervirt, gewöhnlich wird noch hinzugefügt „Ragoût fin“ also Ragût finden soquilles von Kalbsmilchen (Bröschen) etc. 2. Erdschwämme. 3. Krust gebackenes.

Croquettes von Krebsen	Croquettes d'écrevisses	Croquettes of crawfish
Croquettes von geräuchertem Lachs	Croquettes de saumon du Rhin fumé	Croquettes of smoked salmon
Anstern-Pastetchen	Petits pâtés aux huîtres	Small patties of oysters
Champignons ¹ - Pastetchen	Petits pâtés aux champignons	Small patties of mushrooms
Hühner-Pastetchen	Petits pâtés de volaille	Small patties of chicken
Kartoffel-Pastetchen	Petits pâtés aux pommes de terre	Small patties of potatoes
Kramnetsvögel - Pastetchen	Petits pâtés aux grives	Small patties of fieldfare
Lerchen - Pastetchen	Petits pâtés aux alouettes	Small patties of larks
Römische Pastetchen	Petits pâtés à la romaine	Small patties Roman style
Sardellen - Pastetchen	Petits pâtés d'anchois	Small patties of anchovys
Schinken - Pastetchen	Petits pâtés au jambon	Small patties of ham
Trüffel - Pastetchen	Petits pâtés aux truffes	Small patties of truffles
Wachtel - Pastetchen	Petits pâtés aux cailles	Small patties of quails
Austern geröstet	Huîtres grillées	Fried oysters
Geflügel-Brödchen	Petits pains de volaille	Petits pains de volaille
Krebs-Brödchen	Petits pains d'écrevisses	Petits pains d'écrevisses
Lachs (Salm) geräuchert	Sanmon du Rhin fumé	Smoked salmon
Rebhühner - Brödchen	Petits pains de perdrix	Petits pains de perdrix
Rühreier mit Schinken	Oeufs brouillés au jambon	Scrambled eggs with ham
Rühreier mit Spargelspitzen	Oeufs brouillés aux pointes d'asperge	Scrambled eggs aux pointes d'asperge
Rühreier mit Trüffeln	Oeufs brouillés aux truffes	Scrambled eggs with truffles

1. Erdschwämme.

Frische Eier weich gekocht	Oeufs à la coque	Boiled eggs
Verlorene Eier	Oeufs pochés	Poached eggs
Gefüllte Eier	Oeufs farcis	Stuffed eggs
Kibitz Eier	Oeufs de vanneaux	Plover's eggs
Kalbs-Coteletten ¹ en papillotes ²	Côtelettes de veau en papillotes	Veal-cutlets en papillotes
Lamm-Coteletten ¹ en papillotes	Côtelettes d'agneau en papillotes	Lamb-cutlets en papillotes
Schweins-Coteletten en papillotes	Côtelettes de porc en papillotes	Pork-cutlets en papillotes

IX. Abtheilung.

Pasteten

Pastry (Pie)

Pâtés

Vol-au-vent ³ von Austern	Vol-au-vent d'huitres	Vol-au-vent ⁴ of oysters
Vol-au-vent von Aal	Vol-au-vent d'an-guille	Vol-au-vent of eel
Vol-au-vent von Champignons ⁵	Vol-au-vent de champignons	Vol-au-vent of mushrooms
Vol-au-vent von Fasan	Vol-au-vent de faisan	Vol-au-vent of pheasants
Vol-au-vent von Gehirn	Vol-au-vent de cervelle	Vol-au-vent of brains
Vol-au-vent von Gemüsen	Vol-au-vent de légumes	Vol-au-vent of vegetables
Vol-au-vent von Geflügel	Vol-au-vent de volaille	Vol-au-vent of chicken
Vol-au-vent von Lachs	Vol-au-vent de saumon	Vol-au-vent of salmon
Vol-au-vent von Lerchen	Vol-au-vent d'alouettes	Vol-au-vent of larks

1. Rippchen. 2. Papierhülsen. 3. Eigentliche Uebersetzung „Blätterteig-Pastete“. 4. Bleibt im Englischen dasselbe oder wird auch als „Pie“ bezeichnet. 5. Erdschwämme.

Anmerkung. Sämmtliche Vol-au-vent, welche hier angeführt, werden auch kalt servirt.

Vol-au-vent Rebhuhn	von	Vol-au-vent de per- dreaux	Vol-au-vent of par- tridge
Vol-au-vent Tauben	von	Vol-au-vent de pi- geons	Pigeon-pie
Vol-au-vent Trüffeln	von	Vol-au-vent de truffes	Vol-au-vent of truf- fles
Vol-au-vent Wachteln	von	Vol-au-vent de cailles	Vol-au-vent of quails
Pariser-Geflügel- Pastete		Timbale de volaille à la parisienne	Timbale of fowl Pa- risian style
Timbale ¹ mit Maca- roni à la finan- cière ²		Timbale de maca- ronis à la financière	Timbale of maca- roni financière style
Timbale mit Maca- roni à la Floren- tine ³		Timbale de maca- ronis à la Floren- tine	Timbale of maca- roni à la Floren- tine
Timbale mit Maca- roni à la pari- sienne ⁴		Timbale de maca- ronis à la pari- sienne	Timbale of maca- roni Parisian style

X. Abtheilung.

Rindfleisch

Beef

Bœuf

Rindfleisch naturell ⁵	Bœuf bouilli	Boiled beef
Rindfleisch mit Senf- Sauce	Bœuf bouilli à la sauce remoulade	Boiled beef with mustard-sauce
Rindfleisch mit Es- tragon ⁶ -Sauce	Bœuf bouilli à l'es- tragon	Boiled beef with estragon
Rindfleisch mit To- maten-Sauce	Bœuf bouilli à la sauce tomate	Boiled beef with tomato-sauce
Rindfleisch mit Meerrettig-Sauce	Bœuf bouilli sauce raifort	Boiled beef with horse-radish-sauce
Rindfleisch mit Cap- ern ⁷ -Sauce	Bœuf bouilli sauce aux câpres	Boiled beef with caper-sauce
Rindfleisch mit Zwie- bel-Sauce	Bœuf bouilli sauce à la soubise	Boiled beef with onions-sauce

1. Eine Pasteten-Art in Becherform. 2. Mit feinem Gemüse. 3. Phantasie-Name. 4. Auf Pariser Art. 5. Natürliche Beschaffenheit ohne Sauce. 6. Aus Dragen (Kaisersalat) bereitete Essig-Sauce. 7. Frucht des Capernstrauches.

Rindfleisch mit Bouillon - Kartoffeln ¹	Bœuf bouilli aux pommes de terre en bouillon	Boiled beef with potatoes, boiled in beef broth
Rindfleisch mit Schnittbohnen	Bœuf bouilli aux haricots verts	Boiled beef with string-beans
Rindfleisch mit Schoten und Carotten	Bœuf bouilli aux carottes et pois mange-tout	Boiled beef with green peas and carrots
Rindfleisch à la Flamande ²	Bœuf bouilli à la Flamande	Boiled beef Flamande style
Beefsteak ³ (durchgebraten)	Bifteek (bien cuit)	Beefsteak (well-done)
Beefsteak (nicht durchgebraten) ⁴	Bifteek (saignant)	Beefsteak (under-done)
Beefsteak mit Kartoffeln	Bifteek aux pommes de terre	Beefsteak with potatoes
Beefsteak mit Kartoffeln soufflées ⁵	Bifteek aux pommes de terre soufflées	Beefsteak with sarratoga-potatoes
Beefsteak mit gebratenen Kartoffeln	Bifteek aux pommes de terre frites	Beefsteak with fried potatoes
Beefsteak mit Zwiebeln	Bifteek aux oignons	Beefsteak with onions
Beefsteak mit Sardellen-Butter	Bifteek aux beurre d'anehois	Beefsteak with anchovy-butter
Beefsteak mit Sardellen-Sauce	Bifteek à la sauce d'anehois	Beefsteak with anchovy-sauce
Beefsteak mit Eiern	Bifteek aux œufs	Beefsteak with fried eggs
Beefsteak mit Champignons ⁶	Bifteek aux champignons	Beefsteak with mushrooms
Beefsteak mit Trüffeln	Bifteek aux truffes	Beefsteak with truffles
Beefsteak aux cornichons ⁷	Bifteek aux cornichons	Beefsteak with gherkins
Beefsteak au eresson ⁸	Bifteek au eresson	Beefsteak with watercresses
Beefsteak mit Tomaten ⁹ -Sauce	Bifteek à la sauce tomate	Beefsteak with tomato-sauce

1. Kartoffeln in Fleischbrühe gekocht. 2. Auf flämische Art. 3. Ist ein englischer Ausdruck. 4. Wird im deutschen mit „Beefsteak englisch“ bezeichnet. 5. Das Wort „soufflé“ lässt sich mit nichts andern als „geschwungen“ bezeichnen, da, wie hier, die Kartoffeln bei der Zubereitung beständig geschwungen werden. 6. Mit Erdschwämmen. 7. Kleine Gurken. 8. Brunnenkresse. 9. Goldäpfel-Sauce.

Beefsteak (deutsch)	Bifteck à l'allemande	Beefsteak German style
Beefsteak-Pudding	Pâte de bifteck	Beefsteak pie
Filet sauté mit pikanter Sauce	Filet sauté à la sauce piquante	Fillet of beef with sharp sauce
Filet sauté gespickt	Filet sauté piqué	Fillet of beef larded
Filet sauté aux Champignons ¹	Filet sauté aux champignons	Fillet of beef with mushrooms
Filet sauté mit Trüffeln	Filet sauté aux truffes	Fillet of beef with truffles
Filet sauté mit Tomaten ² -Sauce	Filet sauté à la sauce tomate	Fillet of beef with tomato-sauce
Filet de bœuf mit Oliven	Filet de bœuf aux olives	Fillet of beef with olives
Filet de bœuf mit Estragon ³	Filet de bœuf à l'estragon	Fillet of beef with tarragon
Filet de bœuf à la jardinière ⁴	Filet de bœuf à la jardinière	Fillet of beef jardinière style
Filet de bœuf à la milanaise ⁵	Filet de bœuf à la milanaise	Fillet of beef Milanais style
Filet de bœuf à la française ⁶	Filet de bœuf à la française	Fillet of beef French style
Filet de bœuf au madère ⁷	Filet de bœuf au madère	Fillet of beef with madeira-sauce
Filet de bœuf à la polonaise ⁸	Filet de bœuf à la polonaise	Fillet of beef Polonaise style
Fillet de bœuf piqué	Fillet de bœuf piqué	Fillet of beef larded
Roastbeef ⁹	Roastbeef à l'anglaise	Roastbeef
Roastbeef à la française	Roastbeef d'aloyau à la française	Roastbeef French style
Roastbeef à la jardinière ¹⁰	Roastbeef à la jardinière	Roastbeef jardinière style
Roastbeef aux macaronis ¹¹	Roastbeef aux macaronis	Roastbeef with macaroni
Roastbeef à la Fontainebleau ¹²	Roastbeef à la Fontainebleau	Roastbeef Fontainebleau style

1. Mit Erdschwämmchen. 2. Mit Goldäpfel-Sauce. 3. Estragonessig von dem Kraut „Diagn“ bereitet. 4. Mit jungen Gemüsen. 5. Auf mailändische Art. 6. Auf französische Art. 7. Mit Madeirawein-Sauce. 8. Auf polnische Art. 9. Rinderbraten auf englische Art. 10. Mit jungen Gemüsen. 11. Mit italienischen Nudeln. 12. Auf Fontainebleau-Art.

Roastbeef à la Duchesse ¹	Roastbeef à la Duchesse	Roastbeef Duchesse style
Roastbeef à la romaine ²	Roastbeef à la romaine	Roastbeef Roman style
Roastbeef à la portugaise ³	Roastbeef à la portugaise	Roastbeef Portuguese style
Roastbeef à la Maréchal ⁴	Roastbeef à la Maréchal	Roastbeef Marshal-style
Bœuf braisé ⁵ à la bourgeoise ⁶	Bœuf braisé à la bourgeoise	Braised beef Bourgeoise style
Bœuf braisé mit Macaroni ⁷	Bœuf braisé aux macaronis	Braised beef with macaroni
Bœuf braisé à la jardinière ⁸	Bœuf braisé à la jardinière	Braised beef with vegetables
Bœuf à la mode ⁹	Bœuf à la mode	Beef à la mode-style
Entrecôte, sauce bernaise ¹⁰	Entrecôte à la bernaise	Sirloin-steak with sauce bernaise
Entrecôte mit Tomaten-Sauce ¹¹	Entrecôte à la sauce tomate	Sirloin-steak with tomato-sauce
Entrecôte mit Oliven	Entrecôte aux olives	Sirloin-steak with olives
Entrecôte mit Estragon ¹²	Entrecôte à l'estragon	Sirloin-steak with tarragon
Gulaschfleisch ¹³	Gulacz à la Hongroise	Hungarian-beef
Ochsenгаumen in Champagner-Sauce	Palais de bœuf au vin de Champagne	Ox palate with champagne-sauce
Ochsenzunge mit pikanter Sauce	Langue de bœuf sauce piquante	Beef-tongue with sharp sauce
Ochsenzunge mit Tomaten-Sauce	Langue de bœuf sauce tomate	Beef-tongue with tomato-sauce
Ochsenzunge grillée ¹⁴	Langue de bœuf grillée	Broiled beef-tongue
Ochsenzunge, geräuchert	Langue de bœuf fumée	Smoked beef-tongue
Ochsenzunge, geräuchert, mit Spargel	Langue de bœuf fumée aux asperges	Smoked beef-tongue with asparagus

1. Auf Herzogin-Art. 2. Auf römische Art. 3. Auf portugiesische Art. 4. Auf Marschall-Art. 5. Geschmort. 6. Auf bürgerliche Art. 7. Mit italienischen Nudeln. 8. Mit jungen Gemüsen. 9. Gebeiztes Ochsenfleisch. 10. Mit Berner Sauce. 11. Mit Goldäpfel-Sauce. 12. Estragonessig bereitet von dem Kraut „Dragun.“ 13. Gulyas (ungarisch). 14. Grillirte Ochsenzunge; grillen, französisch: auf dem Roste braten.

Ochsenzunge, ge- räuchert, mit ge- mischtem Gemüse	Langue de bœuf aux légumes mêlés	Smoked beef-tongue with mixed vege- tables
Pökel-Zunge	Langue de bœuf à l'écarlate	Pickled tongue
Ochschweif gla- cée ¹	Queue de bœuf gla- cée	Ox-tail glazed
Ochschweif mit Erbsen	Queue de bœuf aux petits pois	Ox-tail with green- peas

XI. Abtheilung.

Kalbfleisch

Veal

Veau

Kalbskopf en tortue ²	Tête de veau en tortue	Calf's-head turtle style
Fricassée ³ von Kalbs- kopf	Tête de veau en fri- cassée	Stewed calf's-head
Kalbskopf gebacken	Tête de veau frite	Fried calf's-head
Kalbskopf gefüllt	Tête de veau farcie	Stuffed calf's-head
Kalbskopf à la vi- naigrette ⁴	Tête de veau à la vinaigrette	Calf's-head vinai- grette style
Kalbsohr gebacken	Oreilles de veau frites	Fried calf's-ears
Kalbsohren aux fines herbes ⁵	Oreilles de veau aux fines herbes	Calf's-ears with fine herbs
Kalbsohren mit To- maten ⁶ -Sauce	Oreilles de veau à la sauce tomate	Calf's-ears with to- mato-sauce
Kalbsgehirn ge- backen	Cervelles de veau frites	Fried calf's-brains
Kalbsgehirn mit Austern	Cervelles de veau aux huîtres	Calf's-brains with oysters
Kalbsgehirn à la financière ⁷	Cervelles de veau à la financière	Calf's-brains finan- cière style
Kalbsgehirn à la matelote ⁸	Cervelles de veau à la matelote	Stewed calf's-brains

1. Glacirt, mit Gallerte überzogen. 2. Auf Schildkröten-Art. 3. Weiss ein-
gemachter Kalbskopf. 4. Mit Essig und Oel. 5. Mit feinen Kräutern. 6. Mit
Goldäpfel-Sauce. 7. Mit feinen Gemüsen. 8. Auf Matrosen-Art.

Kalbsgehirn mit Kräuter-Sauce	Cervelles de veau à la ravigote	Calf's-brains with herb-sauce
Kalbsgehirn mit Kräuterbutter	Cervelles de veau au beurre de Montpellier	Calf's-brains au beur- re de Montpellier
Kalbsgehirn-Salat	Cervelles de veau en salade	Calf's-brains-salad
Kalbszunge à la française ¹	Langue de veau à la française	Calf's-tongue French style
Kalbszunge grillée ²	Langue de veau grillée	Broiled calf's-tongue
Kalbszunge mit pi- kanter Sauce	Langue de veau à la sauce piquante	Calf's-tongue with sharp sauce
Kalbszunge mit Schoten	Langue de veau aux petits pois	Calf's-tongue with green peas
Kalbsbraten	Rôti de veau	Roast veal
Kalbsbraten auf englische Art	Rond de veau à l'anglaise	Rolled round of veal
Kalbsnierenbraten	Longe de veau	Roast loin of veal
Kalbfleisch ge- hacktes	Hachis de veau	Hashed veal
Kalbsgekröse	Fraise de veau en fricassée	Stewed calf's-tripe (or pluck)
Kalbskeule	Longe de veau	Leg of veal
Kalbsslende gefüllt mit Champignon- Purée	Filets mignons de veau à la Pom- padour	Fillet of veal, stuffed with mashed mushrooms
Kalbs-Carré ^{2*} mit Tomaten ³ -Sauce	Carré de veau à la sauce tomate	Loin of veal with tomato-sauce
Kalbs-Carré mit Gurken-Sauce	Carré de veau aux concombres	Loin of veal with cucumbers
Kalbs-Carré mit Sauerampfer - Pu- rée ⁴	Carré de veau à la purée d'oseille	Loin of veal with sorrel
Kalbs - Fricandean ⁵ mit Sauce	Fricandean de veau au jus	Fricandean of veal with gravy
Kalbs-Fricandean à la jardinière	Fricandean de veau à la jardinière	Fricandean of veal à la jardinière
Kalbs - Fricandean mit Schoten und Carotten	Fricandean aux pois et carottes	Fricandean of veal with peas and carrots

1. Auf französische Art. 2. Auf dem Rost gebraten. 2.* Rippenstück.
3. Goldäpfel-Sauce. 4. Mus. 5. Gespickte und gedämpfte Kalbsschnitten.

Kalbsfilet ¹ mit To- maten ² -Sauce	Filets mignons de veau à la sauce tomate	Fillet of veal with tomato-sauce
Kalbsfilet mit Ma- deira-Sauce	Filet mignons de veau au madère	Fillet of veal with madeira-sauce
Kalbsfilet mit Spinat	Filet mignons de veau aux épinards	Fillet of veal with spinage
Kalbsfilet mit Sauer- ampfer-Purée ³	Filet mignons de veau à la purée d'osseille	Fillet of veal with sorrel
Kalbs-Fricassée ⁴	Fricassée de veau	Fricassée of veal
Kalbslunge mit pi- kanter Sauce	Mon de veau à la sauce piquante	Calf's lungs with sharp sauce
Kalbsbröschen ⁵	Ris de veau	Sweet-bread
Kalbsbröschen mit Champignons	Ris de veau aux champignons	Sweet-bread with mushrooms
Kalbsbröschen mit Spargel	Ris de veau aux as- perges	Sweet-bread with as- paragus
Kalbsbröschen mit Schoten	Ris de veau aux pe- tits pois	Sweet-bread with green-peas
Kalbsbröschen mit Tomaten-Sauce	Ris de veau à la sauce tomate	Sweet-bread with tomato-sauce
Kalbsbröschen mit Trüffeln	Ris de veau aux truffles	Sweet-bread with truffles
Kalbsbröschen ge- backen	Gratin de ris de veau	Fried sweet-bread
Kalbsbröschen en papillotes ⁶	Ris de veau en pa- pillotes	Sweet bread en pa- pillotes
Kalbsbröschen - Fri- cassée	Ris de veau en fri- cas-ée	Fricassée of sweet- breads
Kalbsbröschen mit Macaroni	Ris de veau à la milanaise	Sweet-bread with Macaroni
Kalbsbröschen ge- spickt	Ris de veau piqué	Sweet-bread larded
Kalbsbröschen - Cro- quettes	Croquettes de ris de veau	Sweet-bread-cro- quettes
Kalbsbröschen à la Henri IV.	Ris de veau à la Henri IV.	Sweet-bread Henry IV. style
Kalbsleber gedämpft	Foie de veau étouffé	Stewed calf's-liver
Kalbsleber gebraten	Foie de veau rôti	Roasted calf's-liver

1. Kalbslende. 2. Goldäpfel-Sauce. 3. Mus. 4. Kalbfleisch weiss einge-
macht. 5. Auch Kalbsmilchen genannt. 6. In Papierhülsen.

Kalbsleber gebacken	Foie de veau frit	Fried calf's-liver
Kalbsleber-Klösse	Quenelles de foie de veau	Calf's-liver dumplings
Kalbsnuss gedämpft	Noix de veau à la bourgeoise	Noix of veal bourgeois style
Kalbsnuss gespiekt	Noix de veau piquée glacée	Noix of veal larded
Kalbsnuss aux fines herbes ¹	Noix de veau aux fines herbes	Noix of veal with fine herbs
Kalbsnuss marinirt	Noix de veau mariné	Noix of veal pickled
Kalbsnuss mit Kräuterbutter	Noix de veau au beurre de Montpellier	Noix of veal au beurre de Montpellier
Kalbsnuss à la royale ²	Noix de veau à la royale	Noix of veal royal style
Kalbsnuss à la cardinal ³	Noix de veau à la cardinal	Noix of veal cardinal style
Kalbsnuss mit Trüffeln	Noix de veau aux truffes	Noix of veal with truffles
Kalbsnuss mit Morehelu	Noix de veau aux morilles	Noix of veal with morels
Kalbsnuss m. Krebsbutter	Noix de veau à la cardinal	Noix of veal with crab's-butter
Kalbs-Coteletten naturel ⁴	Côtelettes de veau naturelles	Veal-cutlets natural
Kalbs-Coteletten panirt	Côtelettes de veau panées	Veal-cutlets breaded
Kalbs-Coteletten en papillotes ⁵	Côtelettes de veau en papillotes	Veal-cutlets en papillotes
Kalbs-Coteletten à la jardinière ⁶	Côtelettes de veau à la jardinière	Veal-cutlets with vegetables
Kalbs-Coteletten à la financière ⁷	Côtelettes de veau à la financière	Veal-cutlets financière style
Kalbs Coteletten mit Champignons ⁸	Côtelettes de veau aux champignons	Veal-cutlets with mushrooms
Kalbs-Coteletten mit Tomaten ⁹ -Sauce	Côtelettes de veau à la sauce tomate	Veal-cutlets with tomato-sauce
Kalbs-Coteletten aux fines herbes ¹⁰	Côtelettes de veau aux fines herbes	Veal-cutlets with fine herbs

1. Mit feinen Kräutern. 2. Mit feiner Würze gefüllt. 3. Mit Krebsbutter. 4. Unpanirt und ohne Sauce. 5. In Papierhülsen. 6. Mit jungen Gemüse. 7. Mit feinen Gemüsen. 8. Mit Erdschwämmen. 9. Goldäpfel-Sauce. 10. Mit feinen Kräutern.

Kalbs-Coteletten à la milanaise ¹	Côtelettes de veau à la milanaise	Veal-cutlets milan-aise style
Kalbs-Coteletten à la St. Cloud ²	Côtelettes de veau à la St. Cloud	Veal-cutlets St. Cloud style
Kalbs-Blanquett ³	Blanquette de veau	Veal-stew
Kalbsfüsse gebacken	Pieds de veau frits	Fried calf's-feet

XII. Abtheilung.

Hammelfleisch

Mutton

Mouton

Hammelfleisch mit Weisskraut	Mouton aux choux-blanc	Mutton with white cabbage
Hammelfleisch mit Zwiebeln	Mouton aux oignons	Mutton with onions
Hammelbrust mit Kartoffeln	Poitrine de mouton aux pommes de terre	Shoulder of mutton with potatoes
Hammelbrust gefüllt	Poitrine de mouton farcie	Shoulder of mutton stuffed
Hammelbrust mit Bohnen	Poitrine de mouton aux haricots	Shoulder of mutton with French beans
Hammelbrust mit Tomaten ⁴ -Sauce	Poitrine de mouton à la sauce tomate	Shoulder of mutton with tomato-sauce
Hammelbrust mit pikanter Sauce	Poitrine de mouton à la sauce piquante	Shoulder of mutton with sharp sauce
Hammelbrust mit Oliven	Poitrine de mouton aux olives	Shoulder of mutton with olives
Hammel-Coteletten naturell ⁵	Côtelettes de mouton aux naturel	Plain mutton-chops
Hammel-Coteletten à la jardinière ⁶	Côtelettes de mouton à la jardinière	Muttons cultets à la jardinière
Hammel-Coteletten en papillotes ⁷	Côtelettes de mouton en papillotes	Mutton-cutlets en papillotes

1. Auf mailändische Art. 2. Auf St. Cloud Art. 3. Kalbsragoût. 4. Gold-äpfel-Sauce. 5. Ohne Sauce. 6. Mit jungen Gemüsen. 7. In Papierhüllen.

Hammel-Coteletten mit Tomaten ¹ - Sauce	Côtelettes de mouton à la sauce tomate	Mutton-cutlets with tomato-sauce
Hammel - Coteletten à la maître d'hôtel ²	Côtelettes de mouton à la maître d'hôtel	Mutton-cutlets maître d'hôtel style
Hammel-Coteletten mit Zwiebel-Purée	Côtelettes de mouton à la Soubise	Mutton-cutlets with mashed onions
Hammel-Coteletten à la Nelson ³	Côtelettes de mouton à la Nelson	Mutton-cutlets Nel- son style
Hammel-Coteletten panirt	Côtelettes de mouton panées	Mutton-cutlets brea- ded
Hammel-Coteletten geröstet	Côtelettes de mouton grillées	Mutton-cutlets broi- led
Hammel-Rücken	Selle de mouton	Saddle of mutton
Hammelrücken ge- sehmort	Selle de mouton braisé	Braised saddle of mutton
Hammelkeule ge- sehmort	Gigot de mouton à la sept heures	Stewed leg of mutton
Hammel-Keule eng- lisch	Gigot de mouton à l'anglaise	Boiled leg of mutton
Hammelkeule mit spanischer Sauce	Gigot de mouton à l'espagnole	Leg of mutton spa- nish style
Hammelkeule en chevreuil ⁴	Gigot de mouton en chevreuil	Leg of mutton venison style
Hammelkeule (na- turell) mit Capern- Sauce	Gigot de mouton (bouillé) sauce câpres	Leg of mutton boiled with caper-sauce
Hammelbraten	Gigot de mouton à la bourgeoise	Roast mutton
Hammelnieren mit Champagner- Sauce	Rognons de mouton aux vin de Cham- pagne	Kidneys with cham- paigne-sauce
Hammelnieren ge- röstet	Rognons de mouton à la brochette	Broiled kidneys
Hammelnieren mit Madeira	Rognons de mouton aux vin de madère	Kidneys with ma- deira-sauce
Hammelnieren mit Trüffeln	Rognons de mouton aux truffes	Kidneys with truffles
Hammelzungen mit Gemüse	Langues de mouton aux légume	Mutton tongues with vegetables

1. Mit Goldküpfel-Sauce. 2. Auf Haushofmeister-Art. 3. Auf Nelson-Art.
4. Auf Wildpret-Art.

Hammelzungen à la française ¹	Langues de mouton à la française	Mutton tongues French style
Hammelzungen mit Remouladen ² -Sauce	Langues de mouton à la sauce remoulade	Mutton tongues with sharp sauce
Hammel-Filet ³ à la Soubise ⁴	Filet de monton à la Soubise	Fillet of mutton Soubise style
Hammel-Ragoût	Ragoût de mouton	Mutton stew

XIII. Abtheilung.

Lamm

Lamb

Agneau

Lamm-Coteletten à la Toulouse ⁵	Côtelettes d'agneau à la Toulouse	Lamb-cutlets Toulouse style
Lamm-Coteletten à la française	Côtelettes d'agneau à la française	Lamb-cutlets French style
Lamm-Coteletten à la Parme ⁶	Côtelettes d'agneau à la Parme	Lamb-cutlets à la Parme
Lamm-Coteletten au Maréchal ⁷	Côtelettes d'agneau au Maréchal	Lamb-cutlets Maréchal style
Lamm-Coteletten mit Sauerampfer-Purée ⁸	Côtelettes d'agneau à la purée d'oseille	Lamb-cutlets with mashed sorrel
Lamm-Coteletten mit grünen Erbsen	Côtelettes d'agneau aux petits pois	Lamb-cutlets ⁹ with green peas
Lammfleisch gebacken	Agneau frit	Fried lamb
Lammkeule mit Pfeffermünz-Sauce	Gigot d'agneau	Leg of lamb with mint sauce
Lammschnitzel à la Toulouse	Epigramme à la Toulouse	Epigramme Toulouse style
Lammnieren gebraten	Rognons d'agneau rôtis	Roasted lamb-kidneys

1. Auf französische Art. 2. Kalte Senf-Sauce. 3. Hammelleude. 4. Zwiebelmus. 5. Mit weisser Sauce. 6. Mit Parmesankäse panirt. 7. Auf Marschall-Art. 8. Mus. 9. Lamb-chops ist eben so richtig als Lamb-cutlets.

XIV. Abtheilung.

Schweinefleisch

Pork

Porc*

Schweinskopf gefüllt	Tête de cochon farcie	Stuffed pig's-head
Schweinsfüsse (Schweinskno- chen) mit Sauer- kraut u. Erbsen- Purée ¹	Pieds de porc à la choux-croûte et purée de pois	Pork's feet with sour-croûte and mashed peas
Schweins-Coteletten mit Kartoffeln	Côtelettes de porc aux pommes de terre	Pork-cutlets with po- tatoes
Schweins-Coteletten mit Sauerkraut	Côtelettes de porc à la chou-croûte	Pork-cutlets with sour-croûte
Schweinsbraten	Cuissot de porc	Roast-pork
Span-Ferkel ge- braten	Cochon du lait rôti	Sucking pig roasted
Schinken, westfäl., mit Spargel	Jambon de Westpha- lie aux asperges	Westphalia ham with asparagus
Schinken, westfäl., geröstet	Jambon de Westpha- lie grillé	Roasted ham
Schinken geröstet mit gebratenen Eiern	Jambon grillé aux œufs frits	Fried ham with fried eggs
Schinken gekocht	Jambon cuit	Boiled ham
Schinken in Bur- gunderwein	Jambon au vin de Bourgogne	Ham in Burgundy- wine
Bratwürste mit Kartoffeln	Saucisses aux pom- mes de terre	Sausages with po- tatoes
Bratwürste mit Sauerkraut	Saucisses à la chou- croûte	Sausages with sour- croûte
Bratwürste mit Trüf- feln	Saucisses aux truffes	Sausages with truff- les

¹. Erbsenmus.

* Wird auch mit der Bezeichnung „cochon“ aufgeführt.

XV. Abtheilung.

Wildpret

Game

Gibier

Hirsch

Deer

Cerf

Hirschziemer
Hirschkeule
Hirschbraten
Hirschrücken
Hirschpfeffer
Hirschkalbsrücken

Cimier de cerf
Cuissot de cerf
Cerf rôti
Filet de cerf
Ragoût de cerf
Filet de faon

Saddle of venison
Haunch of deer
Venison
Fillet of deer
Stewed cerf
Fillet of fawn

XVI. Abtheilung.

Reh

Roe

Chevreuil

Rehziemer
Rehrücken
Rehbraten

Rehkeule
Reh-Coteletten mit
Tomaten¹-Sauce

Reh-Coteletten ge-
röstet
Rehschnitzel mit
Trüffeln

Quartier de chevreuil
Selle de chevreuil
Cuissot de chevreuil
rôti
Gigot de chevreuil
Côtelettes de che-
vreuil à la sauce
tomate
Côtelettes de che-
vreuil grillées
Escalopes de che-
vrette aux truffes

Saddle of venison
Saddle of roe
Roasted roe

Haunch of roe
Cutlets of roe with
tomato-sauce

Broiled cutlets of roe
Escalopes of roe with
truffles

1. Goldüpfel-Sauce

Rehschnitzel à la jardinière ¹	Escalopes de che- vreuil à la jardi- nière	Escalopes of roe jardinière style
Rehschnitzel mit Champignons ²	Escalopes de che- vreuil aux cham- pignons	Escalopes of roe with mushrooms
Rehschnitzel à la financière ³	Escalopes de che- vreuil à la finan- cière	Escalopes of roe financière style
Rehpfeffer à la chas- seur ⁴	Civet de chevreuil à la chasseur	Stew of roe
Reh-Fricandeau	Noix de chevreuil	Roe-fricandeau

XVII. Abtheilung.

Gemse

Chamois

Chamois

Gemsrücken	Filet de chamois rôti	Roasted saddle of chamois
Gemse à la tyroli- enne ¹	Chamois à la tyro- lienne	Chamois goat Tyro- lienne style
Gemspfeffer	Civet de chamois	Stew of chamois

XVIII. Abtheilung.

Hase

Hare

Lièvre

Hase gebraten	Lièvre rôti	Roasted hare
Hasen-Coteletten aux fines herbes ⁶	Côtelettes de Lièvre aux fines herbes	Hare-cutlets with fine herbs
Hasenschnitzel	Escalopes de lièvre	Escalopes of hare
Hasenschnitzel aux fines herbes	Escalopes de lièvre aux fines herbes	Escalopes of hare with fine herbs

1. Mit jungen Gemüsen. 2. Mit Erdschwämmen. 3. Mit feinen Gemüsen.
4. Auf Jäger Art. 5. Auf Tyroler Art. 6. Mit feinen Kräutern.

Hasenschnitzel mit Trüffeln	Escalopes de lièvre aux truffes	Escalopes of hare with truffles
Hasenpfeffer	Civet de lièvre	Hare foot

XIX. Abtheilung.

Kaninchen

Rabbit

Lapin

Kaninchenbraten	Lapin rôti	Roasted rabbit
Braunes Fricassée von Kaninchen	Gibelotte de lapin	Stewed rabbit
Weisses Fricassée von Kaninchen	Fricassée de lapin	Stewed rabbit

XX. Abtheilung.

Wildschwein

Wild boar

Sanglier

Wildschweinskopf gefüllt	Hure de sanglier	Wild boar's head stuffed
Wildschweins-Cote- letten mit Zwiebel- Sauce	Côtelettes de sang- lier à la sauce Robert	Cutlets of wild boar with sauce Robert
Wildschweinskeule in Burgunderwein	Cuisse de sanglier au vin de Bourgogne	Leg of wild boar with burgundy-wine
Wildschweinskeule à l'allemande ¹	Cuisse de sanglier à l'allemande	Leg of wild boar German style
Wildschweinspfeffer	Cuisse de sanglier en civet	Stewed boar

1. Auf deutsche Art.

XXI. Abtheilung.

Geflügel

Poultry

De la volaille

Rebhuhn (Feldhuhn)

Partridge

Perdreaux

Rebhuhn gebraten	Perdreaux rôtis	Roasted partridge
Salmy ¹ von Rebhuhn	Salmy de perdreaux	Salmy of partridge
Rebhuhn m. Trüffeln	Perdreaux aux truffes	Truffled partridge
Rebhuhnbrust mit Trüffeln gespickt	Filet de perdreaux à la prince Pückler	Fillet of partridge Prince Pückler style
Rebhuhn gefüllt in Aspic ²	Galantine de per- dreaux en aspic	Galantine of par- tridge en aspic

XXII. Abtheilung.

Fasan

Pheasant

Faisan

Fasanenbraten	Faisan rôti	Roasted pheasant
Fasan am Spiess ge- braten	Faisan à la broche	Pheasant English style
Fasanenbrüste mit Trüffeln	Filets de faisán aux truffes	Fillets of pheasant with truffes
Fasan mit Trüffeln	Faisan aux truffes	Pheasant w. truffes
Fasan mit Austern und Sauerkraut	Faisan à la chon- croûte et aux huîtres	Pheasant with oys- ters and sour- croûte
Fasan mit Oliven	Faisan aux olives	Pheasant with olives
Salmy ¹ von Fasan	Salmy de faisán	Salmy of pheasant
Fasanenschenkel mit Linsenmus	Quisses de Faisan à la purée de len- tilles	Leg of pheasant with mashed lentils

XXIII. Abtheilung.

Auerhahn. Birkhuhn

Wood-cock

Coq de bruyère. Coq de bois

Auerhahn gebraten	Coq de bruyère rôti	Roasted wood-cock
Auerhahn in Aspic ¹	Coq de bruyère en aspic	Wood-cock en aspic
Birkhuhnbraten	Coq de bois rôti	Roasted wood-cock
Birkhuhn in Aspic	Coq de bois en aspic	Wood-cock en aspic

XXIV. Abtheilung.

Schnepfen

Snipes

Bécasses

Schnepfen gebraten	Bécasses rôties	Roasted snipes
Salmy ² von Schnepfen	Salmy de bécasses	Salmy of snipes
Schnepfen mit Trüffeln gefüllt	Bécasses farcies aux truffes	Snipes stuffed with truffles
Schnepfenbrod	Pain de bécasses	Toast of snipes

XXV. Abtheilung.

Krammetsvogel

Field-fare

Grive

Krammetsvögel gebraten	Grives rôties	Roasted field-fare
Salmy ² von Krammetsvögeln	Salmy de grives	Salmy of field-fare
Krammetsvögel mit Trüffeln	Grives aux truffes	Field-fare with truffles
Krammetsvögel mit Champignons ³	Grives aux champignons	Field-fare with mushrooms
Krammetsvögelbrod	Pain de grives	Toast of field-fare

1. Sülze. 2. Ragoût. 3. Mit Erdschwämmen.

XXVI. Abtheilung.

Wachtel

Quail

Caille

Wachteln gebraten	Cailles rôties	Roasted quails
Wachteln au chasseur ¹	Cailles au chasseur	Quails huntsman's style
Wachteln à la jardinière ²	Cailles à la jardinière	Quails jardinière style
Wachteln à la financière ³	Cailles à la financière	Quails financière style
Wachteln aux fines herbes ⁴	Cailles aux fines herbes	Quails with fine herbs
Salmy ⁵ von Wachteln	Salmy de cailles	Salmy of quails

XXVII. Abtheilung.

Lerchen

Larks

Mauviettes

Lerchen gebraten	Mauviettes rôties	Roasted larks
Lerchen mit Trüffeln	Manviettes aux truffes	Larks with truffles

XXVIII. Abtheilung.

Kapaun

Capon

Chapon

Kapaun gebraten	Chapon rôti	Roasted capon
Kapaun mit Trüffeln	Chapon aux truffes	Capon with truffles
Kapaun mit Champignons ⁶	Chapon aux champignons	Capon with mushrooms

1. Auf Jäger-Art. 2. Mit jungen Gemüsen. 3. Mit feinen Gemüsen. 4. Mit feinen Kräutern. 5. Ragout. 6. Mit Erdschwämmen.

Kapaun mit Tomaten ¹ -Sauce	Chapon à la sauce tomate	Capon with tomato-sauce
Kapaun braisé ²	Chapon braisé	Braised capon
Blanquette ³ von Kapaun	Blanquette de chapon	Fricassée of capon
Blanquette von Kapaun mit Champignons ⁴	Blanquette de chapon aux champignons	Fricassée of capon with mushrooms
Blanquette von Kapaun mit Trüffeln	Blanquette de chapon aux truffes	Fricassée of capon with truffles
Blanquette von Kapaun mit grünen Erbsen	Blanquette de chapon aux petits pois	Fricassée of capon with green peas

XXIX. Abtheilung.

Huhn

Fowl (Chicken)

Poulet

Huhn mit Reis	Poulet au riz	Chicken plain boiled with rice
Huhn gebraten	Poulet rôti	Roast chicken (or roast fowl)
Junges Huhn (Hähnchen)	Jeune poulet	Spring chickens
Ein halbes Huhn gebraten	Demi poulet rôti	Half a chicken roasted
Huhn mit Champignons	Poulet aux champignons	Fowl with mushrooms
Huhn mit Trüffeln	Poulet aux truffes	Fowl with truffles
Huhn à la Marengo ⁵	Poulet à la Marengo	Fowl Marengo style
Fricassée ⁶ von Huhn	Poulet en fricassée	Stewed chicken
Fricassée von Huhn mit Champignons	Poulet en fricassée aux champignons	Stewed chicken with mushrooms
Hühnchen gebacken	Horly de poulets	Horly of chicken
Hühnerbrüstchen gespickt mit Trüffeln	Filets de poulets à la Vopalliére	Fillets of chicken Vopalliére style

1. Mit Goldäpfel-Sauce. 2. Geschmort. 3. Ragoût. 4. Erdschwämme. 5. Auf Marengo-Art. 6. Eingemachtes Huhn.

Hühnerbrüstchen à la Cardinal ¹	Filets de poulets à la cardinal	Fillets of chickens Cardinal style
Hühnerbrüstchen m. grünen Erbsen	Filets de poulets aux petits pois	Fillets of chickens with green peas
Hühnerbrüstchen sauté mit Trüffeln	Sauté de filets de poulets aux truffes	Stewed fillets of chickens with truffles
Hühnerbrüstchen sauté mit Champignons ²	Sauté de filets de poulets aux champignons	Stewed fillets of chickens with mushrooms
Hühnerbrüstchen sauté mit Austern-Sauce	Sauté de filets de poulets à la sauce aux huîtres	Stewed fillets of chickens with oyster-sauce
Hühnerbrüstchen sauté à la reine ³	Sauté de filets de poulets à la reine	Stewed fillets of chickens à la reine style
Hühner-Majonaise ⁴	Majonaise de poulets	Majonaise of chickens

XXX. Abtheilung.

Taube

Pigeon

Pigeon

Tauben gebraten	Pigeons rôtis	Roasted pigeons
Tauben gefüllt	Pigeons farcis	Stuffed pigeons
Tauben mit Oliven	Pigeons aux olives	Pigeons with olives
Tauben à la jardinière ⁵	Pigeons à la jardinière	Pigeons jardinière style
Tauben mit grünen Erbsen	Pigeons aux petits pois	Pigeons with green peas
Tauben mit Spargelspitzen	Pigeons aux pointes d'asperge	Pigeons with points of asparagus
Tauben à la matelote ⁶	Pigeons à la matelote	Pigeons matelote style
Tauben in Compot ⁷	Pigeons en compôte	Pigeons compote style
Tauben-Coteletten	Côtelettes de pigeons	Pigeon-cutlets

1. Auf Cardinal-Art. 2. Erdschwämme. 3. Mit Königin-Sauce. 4. Mit dicker Essig- und Oelsauce. 5. Mit jungen Gemüsen. 6. Auf Matrosen-Art. 7. In eingemachtem Obst.

XXXI. Abtheilung.

Truthahn

Turkey

Dindon

Truthahn gebraten	Dindon rôti	Roast turkey
Truthahn gefüllt mit Trüffeln	Dindon farci aux truffes	Stuffed turkey with truffles
Gefüllter Truthahn kalt	Galantine de dindon	Galantine of turkey
Truthahnbrüstchen à la jardinière ¹	Filet de dindon à la jardinière	Fillets of turkey jardinière style
Truthahnbrüstchen gespickt mit Trüffeln	Filet de dindon à la St.-Cloud	Fillets of turkey St.-Cloud style
Truthahnbrüstchen mit Nudeln	Filets de dindon à la Pompadour	Fillets of turkey Pompadour style
Truthahnbrüstchen à la Cardinal ²	Filets de dindon à la cardinal	Fillets of turkey Cardinal style
Blanquette ³ von Truthahn	Blanquette de dindon	Blanquette or fricassée of turkey
Gehacktes von Truthahn	Hachis de dindon	Hashed turkey
Truthahn auf englische Art	Dindon à l'anglaise	Turkey English style
Truthahnschenkel geröstet	Cuisses de dindon grillées	Broiled leg of turkey

XXXII. Abtheilung.

Gans

Goose

Oie

Gänsebraten	L'oie rôtie	Roasted goose
Gans gefüllt	L'oie farcie	Stuffed goose
Gänseleber mit Trüffeln	Foie d'oie à la St.-Cloud	Goose's-liver St.-Cloud style
Gänseleber à la financière ⁴	Foie d'oie à la financière	Goose's-liver à la financière

1. Mit jungen Gemüsen. 2. Auf Cardinal-Art. 3. Ragoût. 4. Mit feinen Gemüsen.

Gänseklein	Petite oie	Giblets
Strassburger Gänse- leber-Pastete	Terrine de foie d'oie grasse de Strass- bourg	Pie of fat goose- liver Strassbourg style
Gänseschwarz	Petite oie ¹	Giblets ²
Junge Gans	L'oie jeune	Young goose

XXXIII. Abtheilung.

Ente

Duck

Canard (Caneton)*

Ente gebraten	Canard (caneton) rôti	Roasted duck
Ente mit Oliven	Canard aux olives	Duck with olives
Ente mit Kastanien- Purée ³	Canard à la purée de marrons	Duck with chestnuts
Salmy von Ente	Salmy de canard	Salmy of duck

XXXIV. Abtheilung.

Compot

Compots

Compotes

Aepfelmus	Marmelade de pom- mes	Marmelade of apples
Aepfel-Compot	Compote de pommes	Compot of apples
Aprikosen-Compot	Compote d'abricots	Compot of apricots
Birnen-Compot	Compote de poires	Compot of pears
Erdbeeren-Compot	Compote de fraises	Compot of strawber- ries
Himbeeren-Compot	Compote de fram- boises	Compot of raspber- ries
Johannisbeer-Com- pot	Compote de gro- seilles	Compot of currants

1. Préparée avec le sang d'oie. 2. Dressed with a black sauce. 3. Mus.
* Dieselbe Art und Weise bezieht sich auch auf die wilde Ente.

Kirschen-Compot	Compote de cerises	Compot of cherries
Mirabellen-Compot	Compote de mirabelles	Compot of mirabelles
Orangen-Compot	Compote aux oranges	Compot of oranges
Pflaumen-Compot	Compote de prun-eaux	Compot of prunes
Pfirsich-Compot	Compote de pêches	Compot of peaches
Pflaumenmus	Marmelade de prunes	Marmelade of plums

XXXV. Abtheilung.

Eierspeisen

Eggs

Des œufs

Weiche Eier	Oeufs à la coque (mollet)	Soft boiled eggs
Harte Eier	Oeufs à la coque (durs)	Hard boiled eggs
Verlorene Eier	Oeufs pochés	Poached eggs
Verlorene Eier mit Jus ¹	Oeufs pochés au jus	Poached eggs with gravy
Verlorene Eier mit Spinat	Oeufs pochés aux épinards	Poached eggs with spinach
Verlorene Eier mit Sauerampfer-Purée ²	Oeufs pochés à la purée d'oseille	Poached eggs with mashed sorrel
Geperlte Eier	Oeufs perlés	Pearled eggs
Rühreier	Oeufs brouillés	Scrambled eggs
Rühreier mit Schinken	Oeufs brouillés au jambon	Scrambled eggs with ham
Rühreier mit geräuchertem Lachs	Oeufs brouillés au Saumon du Rhin fumé	Scrambled eggs with smoked salmon
Rühreier mit Sardellen	Oeufs brouillés aux anchois	Scrambled eggs with anchovies
Rühreier mit Trüffeln	Oeufs brouillés aux truffes	Scrambled eggs with truffles

1. Rindfleischsaft. 2. Mus.

Rühreier mit Salami ¹	Oeufs brouillés au salami	Scrambled eggs with salami
Rühreier auf Schweizer Art	Oeufs brouillés à la Suisse	Scrambled eggs Swiss style
Omelette ² naturell	Omelette naturelle	Omelette plain
Omelette mit Zucker	Omelette au sucre	Omelette with sugar
Omelette aux confitures ³	Omelette aux confitures	Omelette with confitures or sweets
Omelette aux fines herbes ⁴	Omelettes aux fines herbes	Omelette with fine herbs
Omelette mit Schinken	Omelette au jambon	Omelette with ham
Omelette mit Käse	Omelette au fromage	Omelette with cheese
Omelette mit Hammelnieren	Omelette aux rognons	Omelette with kidneys
Omelette mit Trüffeln	Omelette aux truffes	Omelette with truffles
Omelette mit Spargel	Omelette aux pointes d'asperge	Omelette with points of asparagus
Omelette mit geräuch. Rheinlachs	Omelette au saumon du Rhin fumé	Omelette with smoked salmon
Omelette mit Spinat	Omelette aux épinards	Omelette with spinach
Omelette mit Sauerampfer-Purée ⁵	Omelette à la purée d'oseille	Omelette with mashed sorrel
Omelette mit Speck	Omelette au lard	Omelette with bacon
Eier auf Butter (Ochsenaugen)	Oeufs à l'œil de bœuf	Fried eggs in butter
Eier gebacken	Oeufs frits	Fried eggs

1. Italienische Wurst. 2. Eierkuchen. 3. Mit eingemachtem Obst. 4. Mit feinen Kräutern. 5. Mus.

XXXVI. Abtheilung.

Mehlspeisen**Sweets****Mets de farine (Entremets)****Puddings****Puddings****Poudings**

Aprikosen-Pudding	Pouding aux abricots	Apricots-pudding
Aepfel-Pudding	Pouding de pommes	Apple-pudding
Berliner-Pudding	Pouding à la berlinoise	Pudding Berlin style
Cabinets-Pudding	Pouding de cabinet	Bread-pudding
Chocoladen-Pudding	Pouding au chocolat	Chocolate-pudding
Diplomaten-Pudding	Pouding Diplome	Diplome-pudding
Kartoffel-Pudding	Pouding de pommes de terre	Potatoes-pudding
Englischer Pudding	Pouding à l'anglaise	English-pudding
Gries-Pudding	Pouding de semoule	Pudding of grit
Kirschen-Pudding	Pouding aux cerises	Cherries-pudding
Kastanien-Pudding	Pouding aux marrons	Chestnut-pudding
Mandel-Pudding	Pouding aux amandes	Almonds-pudding
Macaroni-Pudding	Pouding aux macarons	Macaroni-pudding
Orangen-Pudding	Pouding à l'orange	Orange-pudding
Plum-Pudding ¹	Plum-Pouding	Plum-pudding
Pfirsich-Pudding	Pouding aux pêche	Peaches-pudding
Pudding à la Cavour	Pouding à la Cavour	Cavour-pudding
Pudding à la Priu- cesse	Pouding à la Priu- cesse	Princess-pudding
Richelieu-Pudding	Pouding à la Riche- lieu	Richelieu-pudding
Reis-Pudding	Pouding au riz	Rice-pudding
Sago-Pudding	Pouding au sagon	Sago-pudding

¹. Englische National-Mehlspeisen.

Schwarzbrod-Pudding	Pouding au pain-bis	Brown-bread-pudding
Schwedischer Pudding	Pouding à la suédoise	Pudding Swedish style
Tapioca-Pudding	Pouding au tapioca	Tapioca-pudding
Vanille-Pudding	Pouding à la vanille	Vanille-pudding
Wiener Pudding	Pouding à la viennoise	Vienne-pudding

XXXVII. Abtheilung.

Kalte Puddings

Cold puddings. Pies

Poudings froids

Ananas-Pudding	Pouding froid d'ananas	Cold ananas-pudding
Aepfel-Pudding	Pouding de pommes	Apple-pudding (or pie)
Aprikosen-Pudding	Pouding froid d'abricots	Cold apricots-pudding
Birnen-Pudding	Pouding froid de poires	Cold pears-pudding
Cabinets-Pudding	Pouding froid de cabinet	Cold bread-pudding
Chocoladen-Pudding	Pouding froid au chocolat	Cold chocolate-pudding
Erdbeer-Pudding	Pouding aux fraises	Cold strawberries-pudding
Reis-Pudding	Pouding de riz froid	Cold rice-pudding
Reis-Pudding mit Ananas	Pouding de riz froid à l'ananas	Cold rice-pudding with ananas
Reis-Pudding mit Aprikosen	Pouding froid de riz aux abricots	Cold rice-pudding with apricots
Malteser-Reis-Pudding	Pouding froid Malte	Cold pudding Malte style
Nesselrode-Pudding	Pouding froid à la Nesselrode	Nesselrode-pudding

XXXVIII. Abtheilung.

Aufläufe

Soufflés

Soufflés

Aepfel-Auflauf	Soufflé aux pommes	Soufflé of apples
Aprikosen-Auflauf	Soufflé aux abricots	Soufflé of apricots
Auflauf von gerösteten Haselnüssen	Soufflé aux avelines grillées	Soufflé of fried hazelnuts
Auflauf von Orangenblüthen	Soufflé aux fleurs d'orange	Soufflé aux fleurs d'orange
Auflauf mit Mandeln	Soufflé aux amandes	Soufflé of almonds
Erdbeeren-Auflauf	Soufflé aux fraises	Soufflé of strawberries
Griesmehl-Auflauf	Soufflé à la semoule	Soufflé à la semoule
Kartoffelmehl-Auflauf	Soufflé de fécule de pommes de terre	Soufflé de fécule of potatoes
Kastanien-Auflauf	Soufflé aux marrons	Soufflé of chestnuts
Maraschino-Auflauf	Soufflé au marasquin	Soufflé of maraschino
Johannisbeer-Auflauf	Soufflé aux groseilles	Soufflé of currants
Punsch-Auflauf	Soufflé au ponche	Soufflé of punch
Reis-Auflauf	Soufflé au riz	Soufflé of rice
Thee-Auflauf	Soufflé au thé	Soufflé of tea
Kaffee-Auflauf	Soufflé au café	Soufflé of coffee
Orangen-Auflauf	Soufflé à l'orange	Soufflé of oranges
Sago-Auflauf	Soufflé au sago	Soufflé of sago
Vanillen-Auflauf	Soufflé à la vanille	Soufflé of vanilla

XXXIX. Abtheilung.

Omelettes soufflées (Aufläufe) Omelettes soufflées

Omelettes soufflées

Omelettes soufflées ¹ mit Vanille.	Omelettes soufflées à la vanille	Omelettes soufflées with vanille
Omelettes soufflées mit Chocolate	Omelettes soufflées au chocolat	Omelettes soufflées with chocolate
Omelettes soufflées mit Orangen- blüthen	Omelettes soufflées aux fleurs d'orange	Omelettes soufflées aux fleurs d'orange
Omelettes soufflées mit Marasquino	Omelettes soufflées au marasquin	Omelettes soufflées with marasquino
Wiener Omelettes soufflées	Omelettes soufflées à la viennoise	Omelettes soufflées Vienna style
Schwedische Ome- lettes soufflées	Omelettes soufflées suédoises	Omelettes soufflées Swedish style

XL. Abtheilung.

Charlotten

Charlottes

Des charlottes

Aepfel-Charlotte	Charlotte de pommes	Charlotte of apples
Aprikosen-Charlotte	Charlotte d'abricots	Charlotte of apricots
Birnen-Charlotte	Charlotte de poires	Charlotte of pears
Deutsche Charlotte	Charlotte à l'alle- mande	German charlotte
Erdbeer-Charlotte	Charlottes aux fraises	Charlotte of straw- berries
Makronen-Charlotte	Charlotte aux maca- rons	Charlotte of maca- rons
Russische Charlotte	Charlotte russe	Charlotte Russian style

1. Eierkuchen-Auflauf.

XLI. Abtheilung.

Beignets

Fritters

Beignets

Beignets ¹ von Äpfeln	Beignets de pommes	Apple-fritters
Beignets von Apri- kosen	Beignets d'abricots	Apricot-fritters
Beignets von Zwetschgen	Beignets de prunes	Plum-fritters
Wiener Beignets	Beignets à la vien- noise	Vienna-fritters
Beignets soufflés mit Vanille	Beignets soufflés à la vanille	Beignets soufflés with vanille

XLII. Abtheilung.

Diverse Crêmes

Creams

Des crêmes

Cacao-Crème ² in kleinen Gläsern	Petits pots de crème au cacao	Cacao-cream in glas- ses
Chocoladen-Crème	Petits pots de crème au chocolat	Chocolate - cream in glasses
Marasquino-Crème	Petits pots de crème au marasquin	Marasquino-cream
Kaffee-Crème	Petits pots de crème au café	Coffee-cream
Thee-Crème	Crème au thé	Tea-cream
Crème, geschlagener mit Himbeeren	Crème fouettée aux framboises	Crème fouettée with raspberries
Crème, geschlagener mit Erdbeeren	Crème fouettée aux fraises	Crème fouettée with strawberries
Bavaroise ³ von Cho- colade	Bavaroise au choco- lat	Cream of chocolate Bavarian style
Bavaroise von Erd- beeren	Bavaroise aux fraises	Cream of strawber- ries Bavarian style
Bavaroise von Hasel- nüssen	Bavaroise aux avelines	Crème of hazel-nut Bavarian style

Bavaroise von Kaffee	Bavaroise au café	Cream of mocca Bavarian style
Bavaroise von Thee	Bavaroise au thé	Cream of tea Bavarian style
Bavaroise von Orangenblüthe	Bavaroise à la fleur d'orange	Cream of orange-flowers Bavarian style
Bavaroise v. Vanille	Bavaroise à la vanille	Cream of vanille Bavarian style

XLIII. Abtheilung.

Backwerk

Pastry

Pâtisserie

Torten

Tourtes

Tarts

Brüsseler Torte	Tourte de Bruxelles	Tart Brussels style
Citronen-Torte	Tourte au citron	Lemon-tart
Chocoladen-Torte	Tourte au chocolat	Chocolate-tart
Mandel Torte	Tourte aux amandes	Almond-tart
Marasquino-Torte	Tourte au marasquin	Marasquino-tart
Englische Torte	Tourte à l'anglaise	English tart
Orangen-Torte	Tourte à l'orange	Orange-tart
Rahm-Torte	Tourte à la crème	Cream-tart
Russische Torte	Tourte russe	Tart Russian style
Sächsische Torte	Tourte à la Saxonne	Tart Saxon style
Sand-Torte	Tourte sableuse	Tart sableuse
Torte à l'empereur ¹	Tourte à l'empereur	Tarte à l'empereur
Torte à la reine ²	Tourte à la reine	Tart à la reine
Torte au prince Royal ³	Tourte au prince Royal	Tart au prince Royal
Schwarzbrot-Torte	Tourte au pain bis	Brown-bread-tart
Punsch-Torte	Tourte au ponche	Punch-tart
Kastanien-Torte	Tourte aux marrons	Chestnut-tart

1. Kaiser-Torte. 2. Königin-Torte. 3. Kronprinzen-Torte.

XLIV. Abtheilung.

Obst-Kuchen

Fruit-cakes

Des Flans aux fruits

Aepfel-Kuchen	Flan aux pommes	Apple-cake or Apple-tart
Aprikosen-Kuchen	Flan aux abricots	Apricots-cake
Erdbeer-Kuchen	Flan aux fraises	Strawberries-cake
Himbeer-Kuchen	Flan aux framboises	Raspberries-cake
Johannisbeer-Kuchen	Flan aux groseilles	Currants-cake
Kirsch-Kuchen	Flan aux cerises	Cherries-cake
Pfirsich-Kuchen	Flan aux pêches	Peaches-cake
Kaiser-Kuchen	Gâteau à l'empereur	Gâteau à l'empereur
Baum-Kuchen	Gâteau arbreux à la broche	Gâteau arbreux à la broche
Englischer Kuchen	Mince-pies	Mince-pies

XLV. Abtheilung.

Rahm-Eis (Gefrorenes)

Ice-cream

Glace à la crème

Chocolade-Rahm-Eis	Glace de crème au chocolat	Chocolate-ice-cream
Kaffee-Rahm-Eis	Glace de crème au café	Coffee-ice-cream
Orangenblüthen-Rahm-Eis	Glace de crème aux fleurs d'orange	Orange-flowers-ice-cream
Haselnuss-Rahm-Eis	Glace de crème aux noisettes	Hazel-nut-ice-cream
Marasquino-Rahm-Eis	Glace de crème au marasquin	Marasquino-ice-cream
Kirschwasser-Rahm-Eis	Glace de crème à l'eau de cerises	Cherry-brandy-ice-cream
Vanille-Rahm-Eis	Glace de crème à la vanille	Vanille-ice-cream

Ananas-Rahm-Eis	Glace de crème à la purée d'ananas	Ananas-ice-cream
Aprikosen-Rahm- Eis	Glace de crème à la purée d'abricots	Apricots-ice-cream
Erdbeeren-Rahm- Eis	Glace de crème aux fraises	Strawberries-ice- cream
Himbeer-Rahm-Eis	Glace de crème aux framboises	Raspberries-ice- cream

XLVI. Abtheilung.

Eis von Fruchtsaft

Fruit-ice

Des glaces de fruits

Erdbeer-Eis	Glace aux fraises	Strawberries-ice
Pfirsich-Eis etc.	Glace aux pêches etc.	Peaches-ice etc.
Muscateller, gefro- rener	Glace au vin de muscat	Glace au vin de muscat
Punsch, gefrorener	Ponche à la glace	Iced-punch

XLVII. Abtheilung.

Dessert

Dessert

Dessert

Aepfel	Pommes	Apples
Aprikosen	Abricots	Apricots
Birnen	Poires	Pears
Datteln	Dattes	Dates
Erdbeeren	Fraises	Strawberries
Feigen	Figues	Figs
Himbeeren	Framboises	Raspberries
Heidelbeeren	Baies de myrtilles	Bilberries
Johannisbeeren	Groseilles	Currants
Kastanien	Châtaignes	Chestnuts
Kirschen	Cerises	Cherries

Mandeln	Amandes	Almonds
Melonen	Melons	Melons
Mispeln	Nèfles	Medlars
Nüsse	Noisettes	Nuts
Orangen	Oranges	Oranges
Oliven	Olives	Olives
Pflaumen	Prunes	Plums
Pfirsiche	Pêches	Peaches
Quitten	Coings	Quinces
Stachelbeeren	Groseilles à maquereau	Gooseberries
Weintrauben	Raisins	Grapes

Biscuits	Biscuits	Biscuits
Waffeln	Ganfres	Wafers
Mandeln	Almonds	Almonds
Rosinen	Raisins secs	Raisins
Confect	Confitures	Sweets
Marzipan	Massepain	Marchpane

XLVIII. Abtheilung.

Käse

Cheese

Fromage

Deutscher Käse	Fromage à l'allemande	German cheese
Rahm-Käse	Fromage à la crème	Cream-cheese
Schaum-Käse	Fromage à la crème fouettée	Cream-cheese fouettée
Schweizer-Käse	Fromage de Gruyère	Swiss cheese
Neuchâtelier-Käse	Fromage de Neuchâtel	Neuchâtel-cheese
Brie-Käse	Fromage de Brie	Brie-cheese
Kräuter-Käse	Fromage vert	Green-cheese

Roquefort-Käse	Fromage de Roquefort	Roquefort-cheese
Holländischer Käse	Fromage de Hollande	Dutch cheese
Chester-Käse	Fromage de Chester	Chester-cheese
Cheshire-Käse	Fromage de Cheshire	Cheshire-cheese
Stilton-Käse	Fromage de Stilton	Stilton-cheese

XLIX. Abtheilung.

Kalte Speisen

Cold dishes

Mets froids

Belegtes Brod mit Fleisch	Sandwich à la viande froide	Sandwich with cold meat
Bel. Brod mit Schinken	Sandwich au jambon	Sandwich with ham
Bel. Brod mit Zunge	Sandwich à la langue de bœuf	Sandwich with tongue
Bel. Brod mit Sardellen	Sandwich aux anchois	Sandwich with anchovies
Bel. Brod mit Kräutern	Sandwich aux fines herbes	Sandwich with fine herbs
Bel. Brod mit Lachs	Sandwich au saumon du Rhin fumé	Sandwich with smoked salmon

Kalter Braten mit Butter und Brod	Viande froide, beurre et pain	Cold meat with bread and butter
Gekochter oder roher Schinken mit Butter und Brod	Jambon cuit ou cru, beurre et pain	Ham boiled or raw with bread and butter
Kaltes Roastbeef	Roastbeef froid	Cold roastbeef
Kalter Kalbsbraten	Du veau rôti froid	Cold veal
Kalter Hammelbraten	Du mouton froid	Cold mutton
Kalter Lammbraten	De l'agneau froid	Cold lamb
Pökelrindfleisch	Bœuf salé	Corned beef

Kalter Hasenbraten	Lièvre rôti froid	Cold hare
Kalte Ochsenzunge	Langue de bœuf froide	Cold beef-tongue
Kalter Gänsebraten	Oie rôtie froide	Cold goose
Kalte Taube	Pigeon rôti froid	Cold pigeon
Kaltes Huhn	Poulet froid	Cold chicken

Austern	Huitres	Oysters
Aal in Aspic	Anguille en aspic	Eel with aspic
Sardellen mit Capern	Anchois aux câpres	Anchovies with capers
Sardinen in Oel	Sardines à l'huile	Sardines in oil
Hering marinirt	Hareng mariné	Pickled herring
Forellen in Aspic	Truites en aspic	Trout with aspic
Tunfish marinirt	Thon mariné	Pickled tunny
Rhein - Lachs mit Essig und Oel	Saumon du Rhin en vinaigrette	Salmon with vinegar and oil
Hummer-Salat	Homard en salade	Lobster-salad
Hummer-Majonaise	Majonaise de homard	Lobster-majonaise
Geflügel-Majonaise	Majonaise de volaille	Majonaise of poultry
Caviar	Caviar	Caviar
Russischer Salat	Salade russe	Russian salad
Italienischer Salat	Salade à l'italienne	Italian salad
Ochsenmaul-Salat	Salade de mufle	Salad de mufle
Herings-Salat	Hareng en salade	Herring-salad

Anhang

Supplement

Supplément

Kalte Getränke — Boissons froides — Cold drinks

Weine — Vins — Wines

Weisswein	Vin blanc	White wine
Rothwein	Vin rouge	Red wine
Moselwein	Vin de la Moselle	Moselle-wine
Rheinwein	Vin du Rhin	Rhenish-wine

Schweizer Weine	Vin de la Suisse	Swiss wine
Spanische Weine	Vin d'Espagne	Spanish wine
Bordeaux-Weine	Vin de Bordeaux	Bordeaux-wine (Claret)
Burgunder-Wein	Vin de Bourgogne	Burgundy-wine
Ungar-Wein	Vin de la Hongrie	Hungary-wine
Dessert-Weine	Vin de dessert	Dessert-wine
Deutscher Cham- pagner	Champagne de l'Allemagne	German Champaign
Französischer Cham- pagner	Vin de Champagne	French Champaign
Schweizer Cham- pagner	Champagne Suisse	Swiss Champaign
Apfelmöst	Cidre	Cider
Birnenmöst	Poiré	Perry

Liqueurs — Liqueurs — Liquors

Bramtwein	Eau-de-vie	Brandy
Cognac	Cognac	Cognac brandy
Alter Cognac	Cognac vieux	Old brandy
Ganz alter ff. Cognac	Cognac fin Cham- pagne	Old brandy fine Champaign
Jamaica-Rum	Rhum de la Ja- maïque	Jamaica-rhum
Arac	Arac	Arac
Kirschwasser	Eau de cerises	Cherry-brandy
Absynth, Wermuth	Extrait d'absinthe	Worm-wood-extract
Anisette	Anisette	Aniseed
Curaçao	Curaçao	Curaçao
Marasquino	Marasquin	Marasquino
Persico	Huile de noyau	Noyau
Chartreuse	Chartreuse	Chartreuse
Pfeffermünze	Crème de menthe	Peppermint
Holländischer Bitter	Elixir de Hollande	Dutch bitter
Orangenblüthe	Crème de fleurs d'orange	Cream of orange- flower
Kümmel	Allash	Allash
Vanille	Crème de vanille	Vanilla

Wachholder-Brannt- wein	Genièvre	Gin
Whisky irländischer und schottischer	Whisky irlandais et écossais	Irish and scotch whisky
Danziger Brannt- wein	Eau de vie de Dantzick	Dantzick-brandy

Biere — De la bière — Beer

Weissbier	De la bière blanche	White beer
Braunbier	De la bière brune	Brown beer
Bairisches Bier	De la bière de Ba- vière	Bavarian beer
Böhmisches Bier	Bière de Bohême	Bohemian beer
Lichtes englisches Bier	Pale Ale	Pale Ale
Dunkles englisches Bier	Porter	Porter
Doppeltes dunkles englisches Bier	Double stout	Porter double stout
Irländisches Bier	De la bière irlandaise	Irish Ale
Schottisches Bier	De la bière écossaise	Scotch Ale
Strassburger Bier	De la bière de Strass- bourg	Strassbourg-beer
Münchner Bier	De la bière de Munich	Munich-beer
Lager-Bier	De la bière de garde	Blink-beer

Diverse kalte Getränke — Boissons froides diverses Different cold drinks

Ein Glas Sherry	Un verre de Sherry	A glass of Sherry
Portwein	Port à port	Portwine
Madeira	Madère	Madeira
Wermuth	Absinthe	Worm-wood
Kalter Punsch	Ponche froid	Cold punch
Schwed. Punsch	Ponche suédois	Swedish punch

Himbeer-Limonade	Limonade aux framboises	Limonade of raspberries
Citronen-Limonade	Limonade aux citrons	Limonade of lemons
Kirsch-Limonade	Limonade aux cerises	Limonade of cherries
Johannisbeer-Limonade	Limonade aux groseilles	Limonade of currants
Orangen-Limonade	Limonade aux oranges	Limonade of oranges
Mandelmilch	Lait d'amandes	Almond milk
Bierkaltschale	Soupe froide à la bière	Cold soup of beer
Erdbeeren-Kaltschale	Soupe froide aux fraises	Cold soup of strawberries
Himbeeren-Kaltschale	Soupe froide aux framboises	Cold Soup of raspberries
Pfirsich-Kaltschale	Soupe froide aux pêches	Cold soup of peaches
Aprikosen-Kaltschale	Soupe froide aux abricots	Cold soup of apricots
Ananas-Kaltschale	Soupe froide à l'ananas	Cold soup of ananas
Punsch-Bowle	Bowle	Bowl
Erdbeer-Bowle	Bowle de fraises	Bowl of strawberries
Pfirsich-Bowle	Bowle de pêches	Bowl of peaches
Ananas-Bowle	Bowle d'ananas	Bowl of ananas
Champagner-Bowle	Bowle de Champagne	Bowl of Champaign
Aprikosen-Bowle	Bowle d'abricots	Bowl of apricots

Warme Getränke — Boissons chaudes

Hot drinks

Schwarzer Kaffee	Café noir	Black coffee
Kaffee mit Milch	Café au lait	Coffee with milk
Eine kleine Tasse Kaffee	Une demi-tasse de café	Small cup of coffee

Eine Tasse Thee	Une tasse de thé	A cup of tea
Chocolade	Chocolat	Chocolate
Cacao	Cacao	Cacao
Milch warme	Lait chaud	Hot milk
Milch kalte	Lait froid	Cold milk
<hr/>		
Warmer Punsch	Ponche chaud	Hot punch
Burgunder-Punsch	Ponche au vin de Bourgogne	Burgundy-wine- punch
Englischer Punsch	Ponche à l'anglaise	English punch
Champagner Punsch	Ponche au vin de Champagne	Champaign-punch
Glühwein	Vin brûlé	Mulled wine
Négus	Négus	Négus
Grog	Grog	Grog
Warme Limonade	Limonade chaude	Hot limonade
Eierpunsch	Ponche aux œufs	Eggs-punch
Bischoff	Bischoff	Bishop
Weinschaum	Chaudeau	Chaudeau

Inhalts-Verzeichniss.

Index

Contents

			Seite
Suppen	Potages	Soups	4
Gemüse	Légumes	Vegetables	8
Salat	Des salades	Salads	12
Saure Gemüse	Légumes confits au vinaigre	Pickled vegetables	12
Fluss- oder Süßwasser-fische	Poissons de fleuve	River Fish	13
Seefische	Poissons de mer	Sea Fish	16
Verschiedenes	Diverses	Diverse	19
Warme Zwischeuge-richte	Hors-d'œuvre chauds	Hot Side-Dishes	20
Pasteten	Pâtés	Pastry (Pie)	22
Rindfleisch	Bœuf	Beef	23
Kalbfleisch	Veau	Veal	27
Lamm	Mouton	Mutton	31
Schweinefleisch	Agneau	Lamb	33
Hirsch	Porc	Fork	34
Reh	Cerf	Deer	35
Genise	Chevrenil	Roe	35
Hase	Chamois	Chamois	36
Kaninchen	Lièvre	Hare	36
Wildschwein	Lapin	Rabbit	37
Rebhuhn (Feldhuhn)	Sanglier	Red deer, Wild boar	37
Fasan	Perdreaux	Partridge	38
Auerhahn, Birkhuhn	Faisan	Pheasant	38
	Coq de bruyère. Coq de bois	Heath-cock. Woodcock	39
Schnepfen	Bécasses	Suipes	39
Krammetsvogel	Grive	Field-fare	39
Wachtel	Caille	Quail	40
Lerchen	Mauviettes	Larks	40
Kapaun	Chapon	Capon	40
Huhu	Poulet	Fowl (Chicken)	41
Taube	Pigeon	Pigeon	42

			Seite
Truthahn	Diudon	Turkey	43
Gans	Oie	Goose	43
Ente	Canard	Duck	44
Compot	Compottes	Compots	44
Eierspeisen	Des œufs	Eggs	45
Puddings	Poudings	Puddings	47
Kalte Puddings	Poudings froids	Cold puddings, Pies	48
Aufläufe	Soufflés	Soufflés	49
Omelettes soufflées	Omelettes soufflées	Omelettes soufflées	50
Charlotten	Des charlottes	Charlottes	50
Beignets (Krapfen)	Beignets	Fritters	51
Diverse Crèmes	Des crèmes	Creams	51
Torten	Tourtes	Tarts	52
Obst-Kuchen	Des Flans aux fruits	Fruit-cakes	53
Rahm-Eis	Glace à la crème	Ice-cream	53
Eis von Fruchtsaft	Des glaces de fruits	Fruit-ice	54
Dessert	Dessert	Dessert	54
Käse	Fromage	Cheese	55
Kalte Speisen	Mets froids	Cold dishes	56
Kalte Getränke	Boissons froides	Cold drinks	57
Diverse kalte Getränke	Boissons froides di- verses	Different cold drinks	59
Warme Getränke	Boissons chaudes	Hot drinks	60



nserate.

Verlag von Hermann Costenoble in Jena.

Weinkarte von Europa.

Entworfen und gezeichnet von

Dr. Wilhelm Hamm,

k. k. Ministerialrath und Departements - Chef im Ackerbauministerium zu Wien.

In siebenfarbigem lithographischen Druck ausgeführt.

Neu, wesentlich verbesserte Ausgabe. 68,6 Cm. breit und 54,7 Cm. hoch. Mit Prospect in Umschlag cartonnirt 1 Mark.

Mit Prospect ungebrochen und gerollt zum Einrahmen 3 Mark 60 Pf.

Die Pilzküche.

Genaue Anweisung zur Vorbereitung, Zubereitung und Aufbewahrung der in Deutschland wachsenden

Speise-Schwämme.

Dargestellt in 241 bewährten und geprüften Recepten für die einfache und feine Küche von Karl Kleber.

In den vorhandenen Kochbüchern findet man wohl einzelne Recepte, aber der Pilzfrend wird nicht genügend befriedigt. Dem Uebelstande abzuhelpen, übergibt der Herausgeber nach jahrelangem Prüfen und Sichten jetzt ein ausführliches Kochbuch, das sowohl der sparsamen Hausfrau wie dem Gourmand die nöthige Unterweisung zur Bereitung der einfachsten wie leckersten Gerichte der Pilzküche bietet. Preis elegant gebunden Mk. 1.50. Zu beziehen durch jede Buchhandlung.

Verlag von Chr. Fr. Vieweg's Buchhandlung, Quedlinburg.

Durch F. H. Brendel, Buchhandlung, Tharaut b. Dresden, ist gegen Einsendung von Postmarken aller Länder zu beziehen:

Die englische Umgangs- (Geschäfts-) Sprache

brieflicher Unterricht in 15 Briefen für das Selbst-Studium.

Diese Methode ist speciell für Hôtel- und Restaurations-Angestellte bearbeitet und ist mit Rücksicht auf das Fach in vier Monaten zu Ziele. Die Aussprache ist jedem Worte in deutschen Buchstaben beigefügt; die Conversation beginnt gleich mit erstem Briefe, und ein umfangreicher Briefsteller in deutsch-englisch bildet den Anhang. Junge Leute, welche den Zweck verfolgen, sich in kurzer Zeit mit der englischen Umgangs- (Geschäfts-) Sprache auf dem Wege des Selbststudiums vertraut zu machen, giebt es keine bessere Methode als

H. Brendel's englische Umgangs - Sprache.

in kurzer Zeit die Sprache sprechen, lesen und schreiben zu lernen. Auf die Hôtelge-
heime und Service ist besonders Rücksicht genommen.

Lexicon - Format 240 Seiten gebunden Mk. 8.80; Fres. 11.—; 9 Sh. 6 d.; Fl. 5.25.
Probefriefe (1) Mk. 0.60; Fres. 0.75; 7 d.; 35 Kr. incl. Schlüssel dazu.

GELBKE & BENEDICTUS

—♦— DRESDEN —♦—

Fabrik von

Cotillon- & Carneval-Gegenständen,

Winksprüche, komische Kneipenbilder, Bockbier- u. Schlachtfestplacate, Lieder, Saaldecorationen, als: Schilder, lebensgrosse Figuren, Illuminationslaternen etc. etc., Bockmützen und Bockmasken, Knallbonbons mit humoristischen Einlagen, Tafellieder, Memos und Tischkarten, Bonbonnieren, Attrappen etc. etc.

—30 Preis-Courante gratis und franco. —

In F. H. Brendel's Buchhandlung in Tharandt bei Dresden ist vorrätig und gegen Briefmarken aller Länder zu beziehen (10 Pfennige für Porto ist beizufügen, Ausland 20 Pfennige):

Die Einnachekunst

aller Beeren, Obst und Gartenfrüchte. Das Eindunsten der Früchte und der Gemüse. — Die Zubereitung aller Fruchtsäfte und Gelées.

Von D. Brocke.

Vierte Auflage. — Preis 1 Mark.

Weber — vollständig erklärendes

Fremdwörterbuch.

14,000 fremde Wörter, welche in Zeitungen und Schriften vorkommen.

Dreizehnte Auflage. — Preis 1 Mark.

Ein nützliches Nachschlagebuch; für Zeitungsleser von dauerndem Werth.

Der Galanthomme, der Gesellschafter wie er sein soll,

enthält 20 Anweisungen für das gesellschaftliche Leben und den feinen Ton. — Ferner 20 Liebesbriefe, 24 Gesellschaftsspiele, 20 komische Vorträge, 30 Anekdoten und 40 Tonste.

Von F. Schuster, Professor.

Achtzehnte Auflage. — Preis 2 Mark 50 Pf.

Um in allen Lebensverhältnissen besser fortzukommen und den Anstand zu beobachten:

neues Complimentirbuch.

Enthaltend: 94 Glückwünsche bei Neujaars-, Namens- und Geburtstagen, 15 Liebesbriefe, 20 Gedichte bei Geburtstags-Festlichkeiten und 20 belehrende Abschnitte über Anstand, Feinsitte und den gesellschaftlichen Umgang.

Fr. Meyer.

Dreissigste Auflage. — Preis 1 Mark 25 Pf.

Die Kunst ein vorzügliches Gedächtniss

zu erlangen, so dass man Alles, was man hört und liest, besser behalten kann. — Auf Wahrheit, Vernunft und Erfahrung gegründet. Von Dr. Hartenbach.

13. Auflage. Preis 1 Mark.



Der industriöse

Geschäftsmann.

oder 400 Anweisungen zur Fabrikation vieler Handels-Artikel, als:

- 1) Künstliche Welue, Rume, Aquavite, Esslge,
- 2) Delikatesswaren, Extrakte, 3) Chocodaden, Hefen, Mosterle, Stiefelwachsen,
- 4) 36 Geheimmittel, als: Universalpflaster, Leichdorpflaster, Gleichpapier, Schwedische Lebensessenz.

Von Alb. Simon.

Zwölfte Auflage. — Preis 3 Mark.

72 deutsche und französische

Kartenspiele,

als: Scat, L'hombre, Whist, Boston, Piquet, Sechsendsechzig, Solo, Schafskopf, Imperial, Tashuo, Rabouge, Commerce u. s. w. nach den besten Regeln spielen zu lernen.

Nebst 50 Kartenkunststücken.

Von Posert. — Preis 1 Mark 50 Pf.

100 Polterabendscherze

zum Vortrage für einzelne Damen und Herren und zur Aufführung von zwei und mehreren Personen. Von Alvensleben.

Vierte Auflage. — Preis 1 Mark 50 Pf.

Lehrbuch zum kaufmännischen

Briefschreiben.

enthaltend:

Geschäftsaufsätze aller Art, 125 kaufmännische Musterbriefe und statistische Tabellen über 100 der grössten Städte Deutschlands. Von Wilh. Trempenau

Zweite verbesserte Auflage. — Preis 2 Mark

== Der praktische ==

Gartenfreund

Ein sehr nützliches Buch für Gärtner und Gartenbesitzer, enthaltend Cultur der Gemüse und Blumen-Samenzucht, Obstbau und Weinzucht, Erdbeer- und Champignon-Cultur. Von Fr. Fahldieck, Obergärtner

Zweite verbesserte Auflage. — Preis 3 Mark
NB. Dies Buch ist unbedingt eines der besten Gartenbücher und enthält das Ganz der Gartenwirthschaft.



Ueber den Umgang mit dem

weiblichen Geschlecht

oder: die Kunst, wie sich junge Männer der Neigung des weiblichen Geschlechts erweihen und dauernd erhalten können.

Von A. Eberhard, Professor.

Ein Rathgeber für Heirathskandidaten in 10 belehrenden Aufsätzen. Zehnte Auflage
Preis 2 Mark.

Der Mensch und sein Geschlecht

oder Belehrungen über die Geheimnisse der menschlichen Natur, über physische Lieb Naturzweck, Schwangerschaft, eheliche Geheimnisse und die Wiederherstellung der geschwächten Manneskraft.

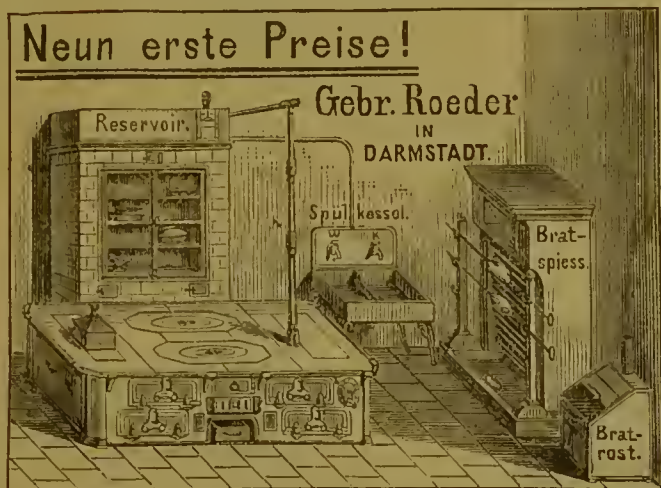
Von Dr. Albrecht. Sechszehnte Auflage
Preis 1 Mark 50 Pf.

Erste Darmstädter Herd-Fabrik und Eisengiesserei

GEBRÜDER RÖDER IN DARMSTADT

empfehlen ihre
rühmlichst bekannten schmiedeeisernen Kochherde
in jeder Grösse und Ausstattung.

Grösste und leistungsfähigste
Fabrik Deutschlands.



Täglicher Consum 40 Kochherde.

Patent-Saalwachs,

bereits auf über 4000 Sälen eingeführt, für jedes Tanz-Local (gleichviel ob harter oder weicher Fussboden) mit Nutzen anwendbar. Grosse Ersparniss an Arbeit und Geld, einfache Anwendungsweise. Billigster Ersatz für die bisherigen Glättmittel.

Pro 100 □m $\frac{1}{3}$ k nöthig, zu Anwendung nur 10 Min. Zeit erforderlich, hält 4—5 Tanzabende glatt. Preis pro k M. 4,00, bei Entnahme von mindestens 10 k à M. 3,25.

Jedem Inhaber eines mit hartem oder Parkett-Fussboden versehenen Saales sende Gebrauchs-Anweisung, auch behufs Prüfung auf Wunsch $\frac{1}{2}$ k gratis und franco. Vertreter, namentlich im Ausland gesucht.

C. W. OEHLER, Patent-Wachs-Fabrik
Meerane in Sachsen.

Keine geflickte Wäsche mehr!

Es ist mir gelungen, einen Apparat zu construiren, mittelst welchen man bei aller schadhafte Wäsche etc. den Schaden mit der Nähmaschine schnell und so schön zuweben kann, dass man hievon nicht das Mindeste bemerkt. — Dieser Apparat ist an jeder Nähmaschine, gleichviel welchen Systems, anzubringen und nach der ihm beigegebenen Anweisung so leicht zu gebrauchen, dass selbst im Maschinnähen Mindergeübte sofort den gewünschten Erfolg erzielen.

Preis fl. 1.50 Mk. 2.50 per Nachnahme, bei Voreinsendung des Betrages (auch in Briefmarken aller Länder.) Zusendung franco.

Georg Grasser, Graz

Maigasse 15 (Steiermark).

Wertmarken, Bier- u. Speisemarken,

Brennstempel etc. etc.

liefert billigst

die Gravir- und Präge-Anstalt
von

Robert Tümmeler,

Döbeln.

(Preis-Courant gratis und franco.)

Specialität:

Conditor- und Koch-Jacken,

Mützen und Schürzen

in allen Grössen und jeder Art von
Stoffen vorrätig bei

H. Arenberg.

Berlin C,

Alexanderplatz 70.

Nach Ausserhalb Versandt gegen
Nachnahme.

Verlangen Sie

gratis

meinen Special-Catalog über
Gastwirthschafts- und Küchen-
Literatur

F. H. Brendel, Buchhdlg.

Tharandt b. Dresden.

Westfälische

Schinken

nur hochfeine Waare, garantirt
trichinenfrei, Wachholder-Räuche-
rung, empfiehlt stets zum billigsten
Preise

Neuenkirchen, R.-B. Minden,
Westfalen.

L. S. Porta.

Meine eigene praktische

Blätterteig- (Splitter-) Methode,

in welcher mir bis jetzt kein Fachgeosse
nachgekommen ist, dürfte sich wohl kaum ein
Freund oder eine Freundin der Küche ent-
sagen. Dieser Blätterteig eignet sich nament-
lich für

hohle Pasteten und Pastetenränder.

Genaue Anweisung ertheile ich gegen Ein-
sendung von einer Mark in Briefmarken.

Auch halte ich Garnirdilleu für Zucker- und
Fettverzierungen bestens empfohlen. Ein
Sortiment von 15 Stück für 3 Mark versende
ich gegen Einsendung oder Nachnahme.

Julius Laqua,
praktischer Conditor.
Beuthen i. Oberschl.

Thee,

echt russischer,

direct aus Moskau bezogen, à Pfund
6, 4,50 und 3 Mk. Von Theekenennern
als etwas ganz Vorzügliches empfohlen.
Zu beziehen von

V. Schroeder,
Gotha.

Die Stellenvermittlungs-Abtheilung

des

Wiener Kellner-Vereins

I Bankgasse 2

empfehlte sich den Herren Hôteliere, Restaurateuren und Gastwirthen zur
Uebernahme von Aufträgen jeder Art, unter Garantie einer prompten und
reellen Ausführung mit soliden Leuten bei strengster Discretion.

Ein Handbuch für den Verkehr in der Familie, in der Gesellschaft und im öffentlichen Leben.

Unter Mitwirkung erfahrener Freunde herausgegeben von

Franz Ebhardt.

Achte, um die Abtheilung „Der gute Ton in besonderen Lebenslagen“ vermehrte Auflage.

55 Bogen Lex.-80. Zweifarbiges Druck
auf Velinpapier, geschmückt durch
zahlreiche Kopfvignetten und
Schlussstücke. Preis eleg.
geb. mit Goldschnitt
10 M. Franco p. Post
50 Pf., Ausland
1 M. mehr.

Der gute Ton in allen Lebenslagen.

Inhalts-Verzeichniss.

I. Der gute Ton in Haus u. Familie.

1. Die Wohnung.
2. Die Kinder.
3. Die junge Welt.
4. Der Hausherr.
5. Die Gattin und Mutter.
6. Die Hausfrau.
7. Das Familienleben.
8. Die Diensthofen.

II. Die Lebensabschnitte in der Familie.

1. Geburt.
2. Taufe.
3. Confirmation.
4. Verlobung u. Brautstand.
5. Ausstattung, Polterabend.
6. Hochzeit.
7. Besondere Familienereignisse.
 - a) Geburtstage, Geschenke Blumen.
 - b) Krankheit, Unglücksfälle.
 - c) Tod, Begräbniss und Trauer.

III. Der gute Ton in und mit der Gesellschaft.

1. Der gute Ton und die Gesellschaft.
2. Der Eintritt in die Welt und das Vorstellen.
3. Die Haltung i. Allgemein.

4. Ein Kapitel vom Reden u. Schweigen. — Die Kunst zu schweigen. Zwei Worte über das Plaudern. Titulaturen, Anrede u. Redeformen.
5. Ueber den Verkehr zwischen Herren u. Damen.
6. Vom Grüssen.
7. Der Besuch, Visitenkarte.
8. Der Empfang.
9. Einladungen.
10. Wirth und Gast.
11. Bei Tafel.
12. Gesellschaftl. Unterhaltungen. Die Musik in der Gesellschaft. Declamat. Vorträge. Lobend. Bilder.
13. Thee- und Abendgesellschaften.
14. Tanz und Ball.
15. Der Maskenball.
16. Tanzkatalog.
17. Das Spiel in der Gesellschaft. Gesellschaftsspiel.
18. Die alleinstehend. Dame.
19. Die Toilette.
20. Wetten, Viellebchen u. Geschenke.

IV. Der gute Ton im öffentlichen und geschäftlichen Leben.

1. In der Kirche.
2. Auf der Strasse u. Promenade.
3. Im Concert u. Theater.
4. Im Caffeehause.
5. Auf Ausflügen ins Freie.
6. Der Verkehr a. d. Jagd.

7. In Sommerwohnung und im Bade.
8. Auf der Reise.
9. Rangverhältnisse zwischen Militär u. Civil.
10. Bei Hofe, Orden.
11. Verkehr zwischen Vorgesetzten und Untergebenen im Dienst und im Privatleben.
12. Beziehungen zwischen Wirth und Miether.
- V. Der gute Ton in besonderen Lebenslagen.
 1. Stelle- u. Beschäftigungssuchende.
 2. Stellung in Privathäusern und Geschäften.
 3. Das Kaufen in Läden und Geschäften.
 4. Kaufen durch Correspondenz.
 5. Fördern u. Zuhlen zwischen Fachleuten und Publikum.
 6. Die äussere Haltung der Diensthofen.
 7. Internationales.

VI. Der gute Ton im schriftlichen Verkehr.

1. Allgemeines.
2. Der Inhalt. Anzeigen u. Berichte. Bittschriften und Bittgesuche. Danksagungen. Einladungen. Empfehlungen. Entschuldigungen. Erinnerungen u. Mahnungen. Glückwünsche. Beileidsschreiben.
3. Aeusserlichkeiten im Briefverkehr. Die Form. Ort u. Datum. Die Anrede. Der Eingang Anredewörter. Der Schluss. Die Nachschrift, das Postscriptum. Aeusserlichkeit in der Versendung. Die Adresse.

Sachregister.

Zu beziehen durch F. H. BRENDel's Buchhdlg. Tharandt b. Dresden.

F. V. Grünfeld, Leinenfabrik Landeshut in Schlesien.

!Gelegenheits-Angebot!

So lange der Vorrath reicht, empfehle:
Türkischroth-weisse

Damast-Caffee-Tischtücher

für täglichen Gebrauch, Restaurants etc.
Grösse: 13½ cm., per Stück M. 3,50

Weissereinl. Jacquard-Tischtücher
Grösse: 138 cm., per Stück M. 2,60.

Weisse reinleinenne Jacquard-
Frühstücks-Servietten

Grösse: 60 cm., per Dtzd. M. 4,00.

Weisse reinl. Drell- und Jacquard-
Handtücher

in div. streifigen Mustern, fertig genäht,
mit Band

Grösse: 46,125 cm., per Dtzd. M. 9,00.

„ 55,132 „ „ „ „ 11,00.

Grauweisse reinleinen. starkgarnige
Handtücher

für Küche, Comptoir, Anstalten etc.,
fertig genäht, mit Band

Grösse: 4½ — 110 cm., per Dtzd. M. 5,00.

Weisse halblein. Taschentücher

mit kleinen kaum merklichen Webfehlern.
mit farb. Borden, für Damen und Herren,
Grösse: 60 cm., per Dtzd. M. 3,50.

Weiss bammwoll. Hemdentuch

(Stuhl-Creas), vorzüglich dauerhaft, für jede
Art Wäsche geeignet.

Breite: 84 cm. Stückl. 20 Meter.

No. 25 mittelstarkf. . . . per Stück M. 9,40.

No. 1° feinfädig „ „ 10,30.

No. CV starkfädig „ „ 10,90.

Weisse Flachsgarn-Halblein..

vorzüglich dauerhaft, für jede Art Wäsche
geeignet.

Stücklänge 18 Meter.

Breite: 75 cm., Preis per Stück M. 10,50.

„ 83 „ „ „ 12,60.

Weisse reinleinenne Creas

(gekrumpton, nicht mehr einlaufend).

Stück 33 bis 31 Meter.

Breite: 81 cm., Stück 22,40 23,40 28,35.

„ 86 „ „ 26,00 28,70 32,00.

Versandt gegen Einsendung oder Nachnahme
des Betrages. Von 30 M. an franco inner-
halb Deutschland, Oesterreich-Ungarn; nach
dem übrigen Ausland franco Landesgrenze.

Preislisten und Muster portofrei.

F. V. GRÜNFELD, Landeshut i. Schl.

Kaiserl. Kgl. und Grosshzgl. Hoflieferant.

Leinen- & Tischwäsche-Fabrikant.

Prämiirt

mit Staats-, silbernen u. bronzen. Medaillen.

Papier-Servietten

mit gedruckter Firma oder Bild
gefalzt bei 1 Mille à 6,00 Mark,

„ „ 3 „ „ 5,50 „

„ „ 5 „ „ 5,00 „

„ ganz glatt ohne Druck
gefalzt bei 1 Mille à 4,50 Mark,

„ 5 „ „ 4,00 „

Servietten-Seidenpapier

weisses prima per Ries 3,50 Mark,
Bockmützen, Bocklieder, Orden,
Knallbonbons mit komischen Kopf-
bedeckungen etc. in grösster Aus-
wahl zu billigsten Preisen.

Heinr. Ritter & Kallenbach

Papierhandlung u. Contobücher-Fabrik

BRESLAU,

Nicolaistrasse No. 12.

Durch jede Buchhandlung zu beziehen

Neuester

französisch sprechender Kellner

nebst vollständ. Pariser Hôtel-Services

Enthaltend eine reiche Wörtersammlung mit
Aussprache, Reise- u. Hôtelgespräche. Kurze
Grammatik mit Übungsstücken.

Fünfte, vollständig umgearbeit. Auflage

nebst Nichts-Rechnungen und Münz-Tabellen

Herausgegeben unter Mitwirkung von

FRANZ VOLLBORTH,

Herausgeber des deutschen Gastwirth- und

Kellner-Kalenders, Mitarbeiter des Fachorgans

„Der Kellner Freund“ und verschiedene

Fachschriften etc. etc.

Preis 1 Mark.

Verlag der

Friedr. Korn'schen Buchhandlung
in Nürnberg.

Für

Köche und Patissiers

Kochjacken (Vestes)

Hosen (Pantalons)

Mützen (Bérets)

liefert billigst in nur solider Waare

J Kauffmann,

Strassburg i. E., Steinstrasse 53.

Auf Verlangen stehen Preis-Conrants
gratis und franco zur Verfügung.

Restaurant-

KOSMOPOLITISCHE

Kosmopolitische Wochenschrift

für

Gäste, Wirte, Hôtel- und Restaurant-Personal.

Offizielles Organ des deutschen Kellnerbundes.

Herausgegeben von

Dr. P. M. Blüher in Leipzig.

Gegründet anfangs 1878. Nobles Format, schöne Ausstattung.

Bedeutende Auflage, über die ganze Erde verbreitet.

Erstes und grösstes

Fachblatt für die Hôtel- und Restaurant-Industrie

== aller Länder. ==

Korrespondenten in allen Kultur-Ländern, nur Fachleute, fast nur Original-Artikel: Ueber Reise- und Verkehrs-Verhältnisse, Erfindungen auf dem einschl. Gebiete, Neuigkeiten, Vereinswesen, pikantes Gasthaus-Feuilleton. Standes- und Familien-Nachrichten, Entstehung neuer Hôtels, Beschreibung grosser Etablissements mit Abbildungen, Verkäufe, Verpachtungen, Besitzwechsel, Konkurse, Vakanzen, Auskünfte aller Art, bringt Biographien bedeutender Fachleute und Aviso aller Hôtel-schwindler und Hochstapler, daher hochwichtig für alle Hôteliers, das Gasthaus-Personal, Behörden etc.

Administration: Leipzig, Lange Strasse No. 35.

Abonnementspreis: M. 2,25, für Oesterreich - Ungarn: fl. 1,35:
für das Ausland: M. 3,00 pro Vierteljahr.

In- u. ausländische Wertzeichen werden in Zahlung genommen.

Probenummer und Prospekt gratis und franko.

Vorzügliches Insertions-Organ

für einschlägige Offerten etc., etc.

Vertreter an allen grösseren Plätzen der Erde, liegt in vielen Etablissements öffentlich aus, wird in Tausenden von Exemplaren gratis versandt.

Massive Restaurationsgeschirre

offerire als Specialität zu folgenden Preisen:
in bestem Porzellan

Teller , flach oder tief ca. 22 cm Durchmesser pro Dutzd.	M. 4.20
Dessertteller , flach " 19 "	3.60
Platten , oval, flach, Durchmesser 21." 23. " 25. " 28. " 31. " 33 cm	
pro Stück	40 50 60 80 100 150 Pf
Saucieren mit 2 Ausguss, Inhalt $\frac{1}{8}$ $\frac{1}{4}$ $\frac{3}{8}$ $\frac{1}{2}$ Liter	
	— .75 1.— 1.50 2.— Mk.
Terrinen mit Deckel, Inhalt $\frac{3}{4}$ 1 $1\frac{1}{2}$ $2\frac{1}{2}$ $3\frac{1}{2}$ $4\frac{1}{2}$ 6 Liter	
	1 1.40 1.80 2.30 3.— 4.— 6.— Mk.
Tassen , verschiedene Formen, klein 30 Pf., mittel 40 Pf., gross 60 Pf.	
Alles übrige im Verhältniss, Muster auf Wunsch. Mit Rand oder Monogramm 50 bis 60% höher, mit Rand und Monogramm 50%, über weiss nur für jedes anzubringende Monogramm 15 Pf. extra.	
Marburg i. Hessen.	

Porzellan-Manufactur
von Conrad Schäfer.

Die I. Badische Geflügelzucht & Mäst-Anstalt von K. Rau in Leopoldshafen a. Rhein empfiehlt

aus eigner Mästerei, nach franz. Methode gemästet,
ächt franz. Poularden, Brüsseler Poularden, italien.
Poularden, gemäst. Truten, Capaunen, Enten, Poulets
und Hahnen.

Preise billigst. — Aufträge auf jedes grössere Quantum können
prompt ausgeführt werden.

Hôtelbuchführung

von L. Kaatz.

Leitfaden zur praktischen und theoretischen Selbst-
erlernung der doppelten und einfachen Buchführung
für Hôtels und Restaurants. Preis: M. 5.20, Ausl.
6 Fres. 80 ct., 5 Sh. 6 d.

Briefsteller

von G. W. Campe enthält 230 Musterbriefe für alle
Fälle des Lebens. 100 Formulare zu Gesuchen,
Eingaben, über die Titulatur etc. (291 Seiten.) Preis
Franco M. 1.70 Ausl. 2 Fres. 25 ct. 1 Sh. 10 d. in
Briefmarken aller Länder durch F. H. Brendels Buch-
handlung, Tharant b. Dresden.



Aepfelwein-Champagner

vorzügl. Qualität aus bestem Borsdorffer Aepfelwein bereitet, — ein gesundes, angenehm erfrischendes Getränk, liefert à M. 15 p. Kiste v. 12/1 Flaschen und à M. 8 p. Kiste v. 6/1 Fl. gegen Nachnahme ab Sachsenhausen

J. G. Bauer,
Frankfurt a. M. — Sachsenhausen.

Thüringer

Holländer Käse

Schmack und Form wie Schweizerkäse. Stupacket 5—10 Pfd., reife Waare à Pfd. 60 Pf., halbreife 55 Pf., feinste Aepfelbutter à Pfd. 1 M. 30 Pf. gerirt unter Nachnahme die

Käse-Fabrik Clingen
bei Greussen, Thüringen.

Braunschw. Wurst-
Export von E. Blumenberg & Co.,
Braunschweig.

Off. delic. ff. ger. Cervelatwurst à 1 M. frei pr. Nachnahme.
Wiederverkäufer n. regelm. u. gr. Arbeit. gew. Ziel u. Rabatt.

Preisliste gratis.
= Trichinenfrei amtlich garantirt. =

Leipziger Gose

von

NICKAU & CO.

Dieses erfrischende, erquickende, der Gesundheit sehr zuträgliches Spezial-Bier wird nach allen Gegenden sowohl im Fass, als auch in Flaschen versandt.

Probekiste 5 Mark.

Für

Küchen & Hausfrauen

zur Selbstanfertigung von Theebackwerk versende gegen Nachnahme oder Einsendung von 3 Mark 6 Stück verschiedene Ausstecher nebst Recept und Anweisung, sehr leicht verständlich, unter Garantie des Gelingens.

Julius Laqua, Conditor.
Bautzen O.-Schl.

Göggingen an Augsburg.

Held'sche Export-Brauerei

(Held & Co.)

zum Bezuge von vorzüglichem

Bock-, Export- und Versandtbieren

in Flaschen und Gebinden von 20 Liter aufwärts bestens empfohlen.

Waschechte Tinte

zum Zeichnen der Wäsche, als unvergänglich und beste aller Wäsche-tinten von uns erprobt.

Metallschablonen

zum bequemen Selbstzeichnen der Wäsche in geschmackvollster Ausführung, empfiehlt den Herren Hôteliere und Restaurateuren

die Schablonenfabrik von Gebr. Protzen
Dresden, Landhausstr. 6.

A. Bertuch

Klempnerei & Conservebüchsenfabrik
BERLIN, Behrenstrasse 12,

Fabrik und Lager sämtlicher Formen und Geräthe

für Küche u. Conditorei.

== Illustrierte Preiseourante gratis. ==

Zum Vortrage in geselligen Kreisen sehr geeignet:

Eine Million Dummheiten. Humoristischer Omnibus

Neueste Sammlung
pikanter
Bonmots, Witzfunken, Potpourris
etc.
Der klugen Welt gewidmet
vom
Verein der alten und jungen Esel.
3 Bände à 1 Mark.

Grobian in der Westentasche.
Anekdoten, Witze etc.
Preis 75 Pfg.

Siegme y, Gulasch.
Pikantes Wiener Frühstück. 3 Mark.

Siegme y, P ä p s t i n.
Höchst seltsame Historie, so im
9. Jahrhundert passieret war.
3 Mark.

Siegme y, Ritterschnuren
vom Rhein.
Reich illustriert. 3 Mark.

Schönstein,
Deklamatoren - Album.
Sammlung
vorzüglicher Gedichte
ernsten und heiteren Inhaltes.
Gebunden 4 Mark.

Neueste Sammlung
der besten komischen Vorträge
in Poesie und Prosa.
Für alle Lachlustigen herausgegeben
von der
Redaktion des Omnibus.
3 Bände à 1 Mark.

Gesellschafter, der angenehme
Gesellschaftsspiele u. Belustigung
Preis 1 Mark.

Schmidt, Wenn Frauen lächeln
3 Mark.
Cabanis, Buntes Nichts. 2 Mark.

Schmidt, Veilchen u. Meerrettich
Cabanis, 3 Mark.

Siegme y, Fächer-Bibliothek
Moderne Badekuren, Où est la femme
Lehmans auf der Rigi.
3 Hefte à 50 Pfg.

Vacano, Künstlerleben
Indiskretionen
aus dem Theaterleben.
2 Mark.

Wickede, Essbouquet
Parfümierte Stimmungsbilder
Mark 1,50.

Preis nur 1 Mark. In neuer sechster Auflage, Preis nur 1 Mark.
in neuer Orthographie erschienen soeben:

Sie oder Ihnen? Mir oder Mich? Dativ oder Accusativ?

Anweisung sich des Mir und Mich, Dir und Dich, Sie und Ihnen am rechten
Orte zu bedienen.

Ein alphabetisch geordnetes Wörterbuch durch Beispiele erläutert für Jeden, der richtig
deutsch schreiben und sprechen will.

Nebst Anhang:

Die Grundregeln der deutschen Sprache.

Gebunden, 206 Seiten.

von J. C. HEINSEN.

1 Mark

Dou you speak English? Parlez-vous français?

48 Hefte kleine Engländer, die Kunst, die englische Sprache in 8 Tagen fertig zu erlernen.
48 Hefte kleine Däne, die Kunst, die dänische Sprache in 8 Tagen fertig zu erlernen.
48 Hefte kleine Italiener, die Kunst, die italienische Sprache in 8 Tagen fertig zu erlernen.
48 Hefte kleine Schwede, die Kunst, die schwedische Sprache in 8 Tagen fertig zu erlernen.
48 Hefte kleine Spanier, die Kunst, die spanische Sprache in 8 Tagen fertig zu erlernen.
48 Hefte kleine Franzose, die Kunst, die französische Sprache in 8 Tagen fertig zu erlernen.
Jedes dieser, in vielen Auflagen erschienenen Sprachbücher kostet 60 Pfg.

BOSCO Enthält 200 der über-
in der rasehendsten Kunst-
Westen- stücke, alle von Di-
täsche. lettanten ohne Instru-
Preis 50 Pfg. mente leicht ausführ-
bar.

BOSCO Leichtfassliche An-
als weisung, selbst die
Karten- schwierigsten Karten-
künstler Kunststücke ohne
Preis 75 Pfg. Mühe ausführen zu
können.

Hermann, 425 neue, von
Der den beden-
Zauberstab. tendsten
Preis 4 Mark. Künstlern
Mit ausgeübte
108 Abbildungen. Kunststücke,
nach den neue-
sten Erfahrungen und eigenen Expe-
rimenten von Bosco, Döbler, Robin,
Philadelphia.

Montag, 220 Neek-Auf-
Arithmet. gaben u. Vexir-
u. geomet. räthsel. Zur Un-
Belustigungen. terhaltung für
Preis 1 Mark. gesellige Zirkel.

Louise Richter u. Soph. Charl. Hommer,

Illustriertes Hamburger Kochbuch.

Auflage.

Preis 6,50 Mark.

5. Auflage.

Maria Wurm,

Die Speisetafel und ihr Arrangement.

Ein praktischer Ratgeber für alle, die der Küche und dem Serviren sich widmen.
Eleg. geb. 3,50 Mark.

Wigge, Buch des
feinen Tons.
Anstandslehre
im Eintritt in die
Welt.
Preis 3 Mark.

Honoratiorentisch
in Dingsda.
Eine fröhliche Geschichte aus
dem Ratskeller
von
Harbert Harberts.
Mit Illustrationen. Preis 1 Mark.

Hoffmann.
Meister in allen
Kartenspielen.
Praktische Anleitung zur
schnellen Erlernung aller
beliebten Kartenspiele.
Preis 3 Mark.

Zur gefl. Beachtung!

Zum geneigten Glücksversuche empfehle meine vom Glücke beson-
begünstigte Lotterie-Collecte der vom Staate genehmigten und garanti-

Braunschweigischen & Hamburgischen Staats-Klassen-Lotterien

unter Zusicherung prompter und reeller, sowie diskreter Bedienung.

Hochachtungsvoll

H. Langenhahn

Philosophenweg 30.

NB. Bemerke, dass ich nur Original-Loose führe und werden gefäl-
Aufträge schnell effectuirt.

**Preise der Braunschweiger und Hamburger Lotterie durch
alle Classen:**

Per $\frac{1}{1}$ Loos Mk. 126,00; per $\frac{1}{2}$ Loos Mk. 63,00; per $\frac{1}{4}$ Loos Mk. 31,50

RESTAURANT A. HIRRSCHOFF

DRESDEN

46 Pirnaische Strasse 46

franz. Billard.

Pianin

empfehlte seine

vollständig neu renovirten Localitäten auf's Angelegentlichste

Ausser einem

**Echt Bairisch (Culmbacher), ff. Lager, gutem Einfach, Berli-
Weissbier und div. Weinen**

empfehle mein

Stammfrühstück, kräftigen Mittagstisch

von 35 Pfennig an;

billige Abendkarte — Abends Appetitsportionen à 25 Pfg.

A. Hirrschoff,

Koch und Restaurateur, Mitglied des Genfer Vere

Genfer Verein der Hôtel-Angestellten.

Devise:

Freundschaft, Belehrung, Solidarität.

Gegründet 1877.

Zweck: Vermittelung und Anbahnung eines freundschaftlichen geselligen Verkehrs unter den Standesgenossen. Geistige und moralische Hebung und Veredelung der Vereinsmitglieder. Unterstützung in Krankheits- und Sterbefällen, sowie in Fällen unverschuldeter Nothlage. **Stellenvermittlung zu sehr ermässigten Procentsätzen** durch eigens vom Verein angestellte und besoldete Beamte. **Mitgliederzahl** 3500. **Sectionen** 38 in Belgien, Deutschland, England, Frankreich, Italien und in der Schweiz.

Centralsitz Frankfurt a.M.

Placirungs-Bureaux:

Brüssel, Rue d'or 13. Dresden, Rampeschestrasse 121. Florenz, Via della Vigna nuova 26. Frankfurt a. Main, Gr. Hirschgraben 19. Genf, Rue Bonivard 12. Halle a. S. Adresse: C. Gothke, Köln, Comödienstrasse 109. London, Charlotte-Street 107. Fitzroy Square. Paris, Rue St. Hyacinthe 8. St. Honoré.

Vereins-Organ:

DER VERBAND

Eigenthum und Selbstverlag des Vereins,
erscheint jeden Donnerstag.

Redacteur **H. Wayand**, Gr. Gallusstrasse 5, Frankfurt a/M.

Abonnementspreis für Mitglieder gratis, Nichtmitglieder 10 Mark jährlich.

Central-Bureau in Frankfurt a.M.

Grosse Gallusstrasse 5.

General-Secretär **H. Wayand**.

Zweite bedeutend vermehrte und verbesserte Auflage.

Universal-Lexikon der Kochkunst.

Wörterbuch

aller in der bürgerlichen und feinen Küche und Backkunst vorkommenden Speisen und Getränke, deren Naturgeschichte, Zubereitung, Gesundheitswerth und Verfälschung.

Mit Illustrationen, Initialen und Vignetten.

Zwei Bände: 10,000 Recepte enthaltend.

Erster Band: A bis K mit Universal-Küchenzettel für alle Tage des Jahres in dreifacher Auswahl und Menüs für besondere Gelegenheiten.

Zweiter Band: L bis Z mit Anhang: Die Tranchierkunst mit 19 Illustrationen. und Sachregister des ganzen Werkes.

Stimmen der Presse über das Universal-Lexikon der Kochkunst.

„Dieses Buch ist eine gute That, die uns sicherlich in dieser oder jener Welt angerechnet werden wird“, sagte der berühmte Baron de Brise von einem seiner Kochbücher. Der Gedanke an dieses bekannte Bonmot steigt jetzt in uns unwillkürlich wieder auf, wo das „Universal-Lexikon der Kochkunst“ in zweiter, vielfach vermehrter u. verbesserter Auflage mit seinen mehr als 10,000 Recepten fertig vor uns liegt. Wir glanben diesem zweibändigen, prächtig ausgestatteten Werke keine bessere Empfehlung aussprechen zu können, als die Worte der Vorrede, mit welcher vor mehr 20 Jahren der englische Dichter Shirley eines seiner Bücher in die Welt schickte: Lies, und fürchte nicht, dass dieses Buch deinem Verständniss zu Schwieriges zumuthen werde; es soll dir im Gegentheile alles klar und leicht machen, und wenn du deinen Einkauf näher ansiehst, so wirst du den dafür bezahlten Preis als eine Mildthätigkeit gegen dich selbst betrachten.

Ein gediegenes Werk, wie die deutsche Kochkunstliteratur ein zweites nicht aufzuweisen hat! Das Werk verdient das Prädikat „universal“ mit volstem Rechte, es macht tatsächlich alle anderen Hilfsmittel entbehrlich. Hier einige Beispiele aus dem reichen Inhalte: Der Apfel in seinen verschiedenen Verwendungen hat 84, Brod 43, Butter 68, das Ei 114, die Ente 34, Erbse 38, Erdbeeren 75, die Gans 67, Granpen und Gries 65, Gurke 43, Huhn 66, Kaffee 27, die Kartoffel 152 Artikel und so fort; dann finden wir noch Abhandlungen über: Abendessen. Anrichten der Speisen, Aufbewahrung von Fleisch etc., Regeln beim Backen, Decken einer Tafel etc. Die stilistische Behandlung ist bei möglichster Kürze elegant und von grosser Klarheit, so dass auch der Anfänger und in der Küchensprache noch Unbewanderte sich sofort zurechtfinden, eine Eigenschaft, die dem Werke zum ganz besonderen Verdienste angerechnet werden muss.

Wir haben einen vollen Einblick in diese lexikographische

Arbeit der Gastronomie thun und uns überzeugen können, wie gut der Plan angelegt, wie sorgfältig er ausgeführt ist. Dass der Rezepte nicht weniger als 10,000 mitgetheilt werden sollten, schien uns anfangs etwas zu viel gesprochen, nun aber sehen wir, dass das Ganze das Versprochene gehalten hat. Die Rezepte selbst sind klar und verständlich gegeben, die Einheitlichkeit des Maasses macht das Buch für ganz Deutschland gleich brauchbar, und der Herausgeber war mit Raffinement darauf bedacht, dass Unternehmen so interessant wie möglich zu machen. So erhalten wir Biographien berühmter Gourmands und Kenner, ferner als sehr praktische Beigabe den Küchenzettel für höhere und geringere Ansprüche, für alle Tage des Jahres, und eine Auswahl von Menüs zu besonderen Gelegenheiten: grössere und kleinere Diners und Soupers, Herrenfrühstücke, Damenkaffees und Thees, Hochzeits-, Jagd- und Gabelfrühstücke, Familienball-Bufferets u. s. w.

Von der fürstlichen Küche bis zu der des Handwerkers sind alle denkbaren Ansprüche berücksichtigt, das Lexikon ist kein neues „Kochbuch“, es enthält die Quintessenz aller existirenden Kochbücher, es wird der deutschen, französischen und englischen Küche gerecht, es behandelt die bürgerliche, die feine, die Vegetarianer-, die Kranken- und die Israelitische Küche, es ist mit einem Worte wirklich ein „Universal-Lexikon“ der Kochkunst.

Die einzelnen Artikel sind mit der schon mehrmals gerühmten Gründlichkeit verfasst, und gewissenhafte wie erprobte Hausfrauen versichern, dass das Universal-Lexikon ganz geeignet sei, alle älteren Kochbücher ans der Küche und Hausfrauenbibliothek zu verdrängen.

Preis: In engl. Original-Einband 20 Mark.

Verlag von J. J. WEBER in LEIPZIG.

Das in Form und Vollständigkeit ausgezeichnete Sammelwerk bietet für alle Haushaltungen eine unerschöpfliche Fülle von Anweisungen, die so klar und fasslich gehalten sind, dass sie jedem leicht verständlich werden, ein Vorzug, den man nicht jedem derartigen Buche nachrühmen kann.

Dieses Werk ist wohl das umfangreichste und ausführlichste Kochbuch, welches unsere darin so reiche Literatur besitzt. Nicht weniger als 10,000 Rezepte enthalten die zwei stattlichen Bände, und zwar dürfte diese Sammlung ausreichen vom einfachsten Mittagessen bis zum kaiserlichen Diner, für alle Geschmacksarten, für alle Jahreszeiten. Wir finden in diesem Universalkochbuche sämtliche Küchen Europas in ihren Spezialitäten vertreten. Der schöne Druck, die hübschen Vignetten zu Anfang und Ende jedes Buchstabens, die kleinen historischen oder kulinarischen Essays, die das Werk enthält, machen es zu einem ebenso eleganten wie nützlichen Geschenke höchst passend. Es dürfte für die Salondame wie für Köche u. Köchinnen gleich werthvoll sein.

Ein Universal-Lexikon der Kochkunst, welches so zu sagen den Extrakt aller vorhandenen tausend Kochbücher in gedrängter Kürze und doch in gleich anregender, unterhaltender und belehrender Form bringt, das ist unseres Wissens noch eine ganz neue Idee, die schon um ihrer Originalität willen die Aufmerksamkeit erregen dürfte.

..... wo man das Buch aufschlägt und liest, da ist es interessant. Wir wünschen für Frauen und Jungfrauen kein neues Werk, das praktischen Zielen folgt, welches mehr zu empfehlen wäre, als das „Universal-Lexikon der Kochkunst“.

Buchhandlung

für

Gasthaus- und Küchen-Litteratur Specialität.

Alle irgend existirenden größeren und kleineren in- und ausländischen Werke über Gastronomie, Hotel- und Restaurant-Wesen, Speisen, Wein, Bier, Liqueur etc., Kellerwesen, Hotel-Adressbücher, sowie die verwandte und Hilfs-Litteratur (Lexika, Grammatiken, Fremdwörterbücher, Sprach-Unterrichts-Briefe, Serviettenbrechen, Nahrungs-Mittel, Getränke, Konditorei etc.) sind vorrätzig oder werden baldigst geliefert zu Original-Preisen, broschirt, einfach und elegant gebunden.


Immer vorrätzig

die besten Kochbücher zu allen Preisen.

Eleganter Bücher-Katalog, Auskunft gratis und franko.

P. M. Blüher,

Leipzig, Lange Straße 55.

 In der Kochkunst-Ausstellung zu Leipzig (1883) mit dem goldenen Ehrendiplom ausgezeichnet.

Oberhemden nach Mass

von bester Qualität und anerkannt gutem Sitz
empfiehlt

M. SCHLESINGER, WÄSCHE-FABRIK
BERLIN C.,

Rosenthalerstrasse No. 63—64

Bei Nachbestellungen bitte ich, die in den Hemden eingezeichnete No. anzugeben.

Gebrannte Kaffee's

jeder Preislage liefern, nach ihrem renommirten Verfahren geröstet in unübertrefflichen Qualitäten und jeder Packungsart (Blechbüchsen elegant. Cartons, Papierbeutel und Säcke)

Anton Haasen Söhne,
Elberfeld

Kaffee-Import-Geschäft u. Kaffee-Rösterei.

Preislisten und Referenzen angesehener Hôtels zu Diensten.

Robert Rahn, Danzig

Fischconserven-Fabrik und Räucherei

Prämiirt Edinburgh 1882

empfiehlt

Fischconserven, sowie Delicatessen

aller Art zu den niedrigsten Preisen.

Preis-Courant gratis auf Anfrage.

Jedem Restaurant, jedem Haushalt empfehlenswerth!

Haltbare konzentrirte Citronen-Essenz

vollständiger Ersatz frischer Citronen überall da, wo bisher frische Früchte unentbehrlich waren: in der Haushaltung, auf Reisen, wie am Krankenbett, Aus frischen Citronen bereitet. 6 Fl. frei gegen 3 M. Nachnahme.

Echter China-Bitter, feinster Dessert-Liqueur,

reell und erprobt, von angenehmem Geschmack. Magenstärkend und die Verdauung kräftigend. 1 ganze und 2 halbe Flaschen frei gegen 3 M. Nachnahme.

Bei Originalkiste von 25 Flaschen bedeutender Rabatt.

Bohrau, Kr. Strehlen (Schles.)

W. Tscheuschner, Apotheker.

Dresden **Gebrüder Eberstein** **Altmarkt 12**

———— **Königl. Hoflieferanten** ————

Alle Maschinen, sowie alle Utensilien
für den Küchengebrauch.

Eisschränke, Eismaschinen, Formen.

Preise und Zeichnungen franco.

Durch jede Buchhandlung oder direct (gegen Einsendung in Briefmarken) ist zu beziehen:

Unser Standpunkt

zur

—  **Trinkgeld-Frage**  —

von **J. ALBRECHT.**

— **Preis 60 Pfennige.** —

Der gewandte Kellner oder das Tischdecken u. Serviren

mit einer Anleitung zum Serviettenbrechen
und 40 in den Text gedruckten Figuren von L. H. FRITZSCHE.

Preis: Mark 1,50.

Adolf Detloff, Buchhandlung in Frankfurt a. M.

Perl-Zwiebeln,

wovon in diesem Jahre bedeutend
eingelegt, offerire für den herabge-
setzten Preis von 45 Mark per Ctr.
netto, also ohne Essig gewogen, in
 $\frac{2}{1}$ Ank.- und $\frac{1}{1}$ Ctr.-Fässern incl.
Fass. **Probe - Dosen à M. 4,50** per
Post **franco** (incl. Essig) gegen Nach-
nahme.

Gewürzgurken

in Weinessig m. Perlzwiebeln
eingelegt, empfehle als besonders
geschmackhaft à Dose Brutto 5 Kilo
Mk. 4,50 franco per Post

Achtungsvoll

W. Bremer,

Quedlinburg a/H.

== Referenzen erbeten ==

**Praktischer Unterricht in der ein-
fachen und doppelten**

Buchführung

nach einem neuen System, für Kauf-
leute und Gewerbetreibende, um
ihre Geschäftsbücher vereinfacht,
übersichtlich und allgemein ver-
ständlich zu führen. Nebst Anwei-
sungen zur richtigen Ausstellung von
Wechseln, Verträgen, Contracten
und zur gerichtlichen Einklagung von
Buchschulden.

Von Wilh. Trempenau. 8. Auflage.

Preis 3 Mark 50 Pf.

Das Fundament eines jeden kaufmännischen
Geschäfts ist eine gute Buchführung, und
hierzu giebt dies Buch die beste Anweisung
und ist Allen, die mit Einrichtung, Führung
und Abschlüssen der Handlungsbücher zu
thun haben, als ein Musterbuch zu em-
pfehlen.

Vorräthig in **F. H. Brendel's**
Buchhandlg. **Tharandt** b. Dresden.

Vorräthig in F. H. Brendel's Buchhandlung Tharant b. Dresden.

Hôtel-Buchführung.

Praktische Unterweisung zur Selbsterlernung der auf kaufmännischen Grundsätzen beruhenden Buchführung für Hôteliers, Gastwirthe, Restaurateure, Cafetiers, Oberkellner, Kellner etc. Nebst Belehrungen über Wechsel- und Münzkunde.

Von W. Trempenau,
pract. Buchhalter u. Verf. der „Buchführung für Kaufleute“.
Zweite Auflage. Preis Mk. 3,20. Ausl.
4 Frc. 25 ct., 3 Sh. 6 d.

Torten - Verzierungen

in gewöhnlich anzufertigender
Tortengrösse

für Conditoren, deren Gehilfen und
Lehrlinge.

Entworfen und herausgegeben von
F. A. Borst, Hof-Conditor in Arnstadt.

Dreissig Tafeln. Zweite Auflage.

Preis: Mk. 7,20; Ausl. 9 Frcs. 50 ct.
7 Sh. 6 d.

Kartenspieler, der perfekte, von Baron

von Thalberg. Enthaltend 86 Kartenspiele, wie Boston, Seat, Whist, L'Hombre, Preference, 66, Dreiblatt, Casino. Mariage, Schafkopf, Piquet, Patience, Ecartee, Bassette, Tarok, Elfern, Imperial, Briskon, Solo, Alliance, Tritrille, Fünfsatzspiel, Bassadewitz, Gillet, Commerce, Säsmilch, Pharaon, Rabouge, onze et demie, vingt et un, Lanzknecht, Piquemadrille, trente et quarante etc. Preis: M. 2,20; Ausl. 3 Frcs., 25 Sh. 4d.

100 Visitenkarten

Lithographie liefere von 2 Mark an
franco per Post überall hin (Briefmarken aller Länder als Zahlung).

F. H. Brendel,
Tharant b. Dresden.

Kellerwirthschaft,

oder die Behandlung des Weines und des Bieres in Gebinden und Flaschen im Keller. Nebst einer kurzen Anleitung zur Zucht und Pflege des Weinstockes, sowie zur Bereitung des Weines und des Bieres.

Von Dr. N. Graeger.

Dritte, gänzlich umgearbeitete Auflage.
Mit 17 Abbildungen.

Preis: M. 3,20; Ausl. 4 Frcs. 25 ct.,
3 Sh. 6 d.

Der beste Ton,

von Karl Lindau.

Regeln des Anstandes und Anleitung, durch ein anständiges und gesittetes Benehmen sich im gesellschaftlichen Leben angenehm u. beliebt zu machen.

Vierte Auflage, Octav-Format.

Preis:

M. 1,70 (1 fl. ö. W.), Ausland M. 1,80
(2,25 Frcs.; 1 Sh. 10 d.; 1,05 fl. holl.,
1,65 Kr. skand.).

(Bester Briefsteller in 26. Auflage).

W. Campe's vollständiger

Briefsteller

oder: 25 Anweisungen, Briefe und Geschäftsaufsätze aller Art nach den besten Regeln des guten Styls schreiben und einrichten zu lernen, mit 230 Mnsterbriefen für alle Vorkommnisse und 100 Formnlaren zu Geschäftsaufsätzen. Preis M. 1,70; Ausl. 2 Frcs. 20 ct., 1 Sh. 9 d. in Briefmarken aller Länder.

Orthographischer Wegweiser

von Dr. Conrad Duden

enthält 40,000 Wörter nach der neuen Orthographie. Sehr handliches Taschenbuch. Preis M. 1,60; Ausl. 2 Frcs. 10 ct., 1 Sh. 8 d.

Gedieg. Küchenchefs, jüngere Köche. Oberkellner
und Kellner für Hôtels und
empfehlen Restaurants, Hôtel-Portiers

F. A. C. Guthjahr & Sohn.

Berlin W., Behrenstr. 12.

Placirungs-Bureau

für

Hôtel-Angestellte

H. FEHR, 15 RUE GEVRAY, GENÈVE

besorgt Stellen nach der Schweiz, Frankreich und Italien.

(Maison de Confiance).

Conservirungs-Salz-Fabrik Wittenberg

(Inhaber: **Theodor Heydrich & Co., Wittenberg Pr. (Sachsen)**)
offerirt ihre hochfeinen Conservirungs-Salze (1 fach und 3 fach) zum Con-
serviren von Milch, Käse, Butter, Viehfutter, Fleisch, Wildpret, Geflügel,
Fischen, Därmen, Fellen u. s. w. **Sichere Wirkung garantirt!** Zahlreiche
Gutachten vorhanden. Gebrauchsanweisungen u. Preiscurante gratis u.
franco. Bei Bestellungen wird gebeten, auf den „Gastronom“ Bezug z. nehmen.

Maiwein-Essenz

aus frischem Waldmeister, mit und ohne Apfelsinen bereitet, 1 Theelöffel
voll genügt auf 1 Fl. Wein. Unbedingt haltbar. Von vorzüglichem Aroma.
Literweise und in eleganten Flaçons zu je 10—12 Fl. Wein. Vorzugspreise
auf Verlangen franco. Bequemer und von angenehmeren Geschmack als
frische Kräuter.

H. Schweikert.

Dingelstädt (Thüringen).

Fussboden-Glanzlack

in verschiedenen Nuancen, pro 100 Kilo M. 180, bei Quantum M. 170 pro
100 Kilo. Aufstrichmuster werden auf Verlangen franco zugesandt. Probe-
kännchen von 2½ Kilo Inhalt unter Nachnahme von M. 5.20 franco pr. Post.
Für Hôtels sehr zu empfehlen!

Friedrich Kaysser,
Firnis-Fabrik Frankfurt a. M.

100 Briefbogen und 100 Couverts

mit zwei verschlungenen Buchstaben
in 5 Farben geprägt und in einer eleganten Cassette
verpackt M. 4.50. — 50 Stück desgl. do. M. 2.50.

F. H. Brendel's

Monogramm - Präge - Anstalt

Tharant b. Dresden.



Fischwaaren- und Krebs-Export.

Krebs-Conserven-Fabrik

LUDWIG FREYHOFF

CAVIAR-
Versand.

Hoflieferant

Neunaugen-
Rösterei.

Inhaber

der silbernen Verdienst-Medaille

SCHWEDT a/O.

prämiirt auf verschiedenen Ausstellungen,
empfiehlt zu streng reellen Notirungen fast ununterbrochen

lebende vollsaftige Krebse

in gut gemästetem Zustande von 2 bis 12 Mark das Schock.

Krebs-Schwänze, Krebs-Butter,
Krebs-Nasen,

Krebs-Scheeren in Gläsern haltbar conservirt,

Frische Fische

je nach deren Fangzeit,

Caviar in verschiedenen Marken

von 3 bis 6 Mark das Pfund,

Marinirte Neunaugen
(Bricken)

von 7 bis 14 Mark das Schock,

Geräucherte Lachse

à Pfund von Mark 2.50 bis 2.75.

Anchovis, Bratheringe, Rollheringe, Kaiserheringe,
Sardinen, Matjesheringe, Sardellen, Sardellenheringe,
naturell und russisch marinirt, geräucherte Aale, Aal
in Gelee und Rollaal, Lachs,

sowie

viele andere Delicatessen

und versichere prompte Bedienung.

Telegramm-Adresse: **Freyhoff-Schwedt.**

FISCHWAAREN-MARINIR-ANSTALT.

FISCH-RÄUCHEREI.

Illustirtes Kochbuch.

Im Verlage von **Braun & Schneider** in **München** ist erschienen und in allen Buchhandlungen Deutschlands und des Auslandes vorrätig:

Neue vollständige theoretisch-praktische **Anweisung in der feinern Kochkunst**

mit besonderer Berücksichtigung der
herrschaftlichen und bürgerlichen Küche

von

J. Rottenhöfer

königl. Haushofmeister und vorher erstem Mundkoch, weiland Sr. Majestät des Königs
Maximilian II. von Bayern.

Mit über 300 prachtvollen Illustrationen von **Emil Doepler.**

— **Fünfte Auflage.** —

Preis complet prachtvoll gebunden Mk. 14.10 Pf.

Die fünfte Auflage von Rottenhöfer's illustrirem Kochbuch ist vom Verfasser in allen Abschnitten auf das Sorgfältigste revidirt und mit mehr als 150 neuen Recepten vermehrt. Dadurch um ca. 5 Druckbogen stärker soll der Preis derselbe der ersten Auflage sein. Eine durchaus neue glänzende Erscheinung auf dem Gebiete der gesammten Kochkunst bietet es nunmehr in mehr als 2326 Recepten in 81 Abschnitten die vollständigste Anleitung zur Kochkunst, von der einfachen bürgerlichen Küche an bis zur herrschaftlichen Hofhaltung. Die verschiedenartigsten Suppen, Fleisch- und Fischspeisen, kalte und warme Hors d'œuvres, Gemüse, die gesammte Pastetenbäckerei, Mehlspeisen, Cremes und Gefrornenes etc. etc., sind in reichster Abwechslung, wie sie kein anderes Werk bietet, aufgeführt. Das jedem Recepte beigelegte metrische Gewicht und Maass, sowie die einfache, klare, verständliche, von allen Provinzialismen freie Schreibart, machen es der einfachsten Hausfrau und Köchin möglich, sofort, und ohne alles Studium, das Kochbuch zu verstehen. Für Herrschaftsköche und die Köche und Köchinnen der Gasthäuser wird abgesehen von der erhöhten Brauchbarkeit des Werkes, diedurehweg beigegebene correcte französische Bezeichnung der Recepte höchst willkommen für die Herstellung der Speisezetteln sein.

Was um die prachtvollen Bilder betrifft, so dienen dieselben nicht nur zum Schmucke des Werkes, sondern auch ganz besonders zur Belehrung und zur Hebung und Bildung des Geschmacks beim Anrichten des Speisen. Mit den gleichen Kosten wird eine gut bereitete Speise geschmacklos oder gut angerichtet, allein Niemand wird läugnen, dass bei festlichen Tagen im Familienkreise, bei grössern Dinern in guten Gasthäusern und bei den reichen Tafeln herrschaftlicher Häuser die emsige Hausfrau, Koch und Köchin ängstlich bedacht sind, die mühselig bereiteten Gerichte auch schön geziert zur Tafel zu bringen. Noch hat ihnen aber bisher kein Werk einen genügenden Anhaltspunkt geboten, während Rottenhöfer's Kochbuch in Hunderten von Bildern die fasslichste Anleitung giebt, selbst die verschiedensten Gerichte schön geschmückt, je nach Umständen mit grösseren oder geringeren Mitteln zur Tafel zu bringen. Wie jetzt immer mehr und mehr ein künstlerischer Geschmack alle Schichten der Bevölkerung durchdringt, wie das Spielzeug der Kinder, der einfache Bilderbogen eine veredelte Form erhält, so wird auch das neue Werk durch seine Bilder den Reichtum des grossen Gebietes der Kochkunst den weitesten Kreisen erschliessen und von den traulichen Kreisen des Bürgerhauses bis in die glänzenden Räume reicher Herreu Häuser zur Bildung und Hebung des künstlerischen Geschmacks seinen entschiedenen Theil beitragen.

Zu beziehen durch:

F. H. BRENDDEL, THARANDT B. DRESDEN.

RECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc.

Pressmark:

Binding Ref No: 4186

Microfilm No:

Date	Particulars
Dec 00	Chemical Treatment
	Fumigation
	Deacidification
	Renaissance HA liquid
	Lamination
	Solvents
	Leather Treatment
	Adhesives
	Remarks

TO

